

APERITIFS

Mango Rosmarin Spritz

Mango & Rosmarin, Prosecco, Soda, Zitrone

Andalö Spritz

Sanddornlikör mit Prosecco, Orange und Soda

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Wild Berry Lillet

Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry

Aperol-Maracujaspritz

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange

Hugo

Holunder Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Erdbeerbowle

mit frischen Erdbeeren



11,20
0,2l

CLASSICS

Negroni

Campari, Martini Rosso, Gin, Orange

Caipirinha

Nega Fulo Cachaca, Zucker, Limette

French Mojito

Bacardi, Rohrzucker, Limette, Minze, Champagner

Cuba Libre

Havana 7 Jahre, Cola, Limette

SIGNATURE IISMEER GIN

Gin Tonic

iismeer Gin, Indian Tonic Water, Orange

Espresso Martini

Vodka, Kaffeelikör, Vanillelikör, Espresso



13,50

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen zu dieser Getränkekarte an unsere Mitarbeiter.

ALKOHOLFREI

LIMO'S

iismeer Limo

Holunder, frische Beeren, Minze & Mineralwasser

MAMI Limo

Maracuja Minz Limo mit frischer Minze, Limette

Erdbeer-Rhabarber Limo

mit frischen Erdbeeren

8,90
0,4l



Maracuja Minze Ipanema

Limette, Maracujasaft, frische Minze, Ginger Ale

Italien Spritz

Italien Spritz, Tonic Water, Soda, Orange

Gin Tonic alkoholfrei

Tanqueray London Dry Gin 0,0%, Tonic Water, Limette

10,50
0,2l

fritz-kola

fritz-kola ohne Zucker
fritz mischmasch

fritz-limo Zitrone | Orange

3,90
0,2l

BIO Limonaden von Proviant Apfel Eistee Pfirsich

5,00
0,33l

Mineralwasser

Magnus Classic | Magnus Still
0,25l 3,90
0,75l 9,00

BIERE



Flensburger Pilsener

Flensburger Radler

0,33l 4,50
0,33l 4,50

Biére Blanche

Köstritzer Schwarzbier

0,33l 4,50
0,33l 4,50

Hefeweizen

Augustiner Edelstoff Exportbier
Kölsch

0,33l 4,50
0,5l 6,50

Flensburger alkoholfrei

Flensburger Radler alkoholfrei
Hefeweizen alkoholfrei

0,33l 4,20
0,33l 4,20
0,5l 6,50

6,50
0,5l

WEINE

IM AUSSCHANK

Wechselnde Jahrgänge



WEISSWEIN

0,2l 0,75l 1,5l

Riesling | Weil

10,50 33,00

Riesling feinherb | Volxem

10,50 37,00

Lugana Le Crete | Ottella

10,50 33,00

Weissburgunder | Korrell

10,00 34,00

Grauburgunder | Salwey

10,00 33,00

Gaun Chardonnay | Lageder

12,50 40,00

Sauvignon Blanc | Sattlerhof

10,50 33,00

ROSEWEIN

0,2l 0,75l 1,5l

Aix en Provence | Maison Saint Aix

10,00 36,00 75,00

ROTWEIN

0,2l 0,75l 1,5l

Primitivo | Cantine due Palme

10,00 35,00

Shiraz - Cabernet | Penfolds

10,00 35,00

SCHAUMWEIN OFFEN

0,1l

Winzersekt Riesling brut | Korell

9,50

Cremant de Loire Brut Rosé AOP

9,50

SCHAUMWEIN FLASCHEN

52,00
0,75l

Winzersekt Riesling brut | Korell

Cremant de Loire Brut Rosé AOP

Chapin & Landais

CHAMPAGNER

0,375l 0,75l

Moët & Chandon Ice Impérial

119,00

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

139,00

Ruinart »R« Brut Rosé

69,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

0,75l

Deutschland

Riesling „Alte Reben“ | Molitor | Mosel

36,00

Diel de Diel | Diel | Nahe

31,00

Weisser Burgunder | Gut Hermannsberg | Nahe

30,00

Westhofener Chardonnay

Dreissigacker | Rheinhessen

48,00

Sauvignon Blanc | Thörle | Rheinhessen

28,00

Grauer Burgunder | Knipser | Pfalz

38,00

Weißburgunder-Chardonnay Aufwind

Hensel | Pfalz

30,00

Grauburgunder | Schneider | Pfalz

36,00

Sauvignon Blanc Fumé Jean Fritz | Jülg | Pfalz

38,00

Österreich

Grüner Veltliner „Fass 4“ | Ott

44,00

Chardonnay Leithaberg | Heinrich | Burgenland

50,00

Portugal

Esporão Reserva

41,00

Herdade dos Grous Branco

54,00

ROSEWEIN

0,75l 1,5l

Frankreich

Miraval | Provence

51,00 106,00

ROTWEIN

0,75l 1,5l

Deutschland

Cuvée X | Knipser | Pfalz

90,00

Black Print | Schneider | Pfalz

37,00 66,00

Spätburgunder „Schweigen“ | Jülg | Pfalz

41,00

Italien

Le Volte IGT | Ornellaia | Toskana

44,00

Chianti Classico DOCG | Toskana

41,00



ZUM DAZU BESTELLEN

Variation aus unseren Klassikern und Tapas •

Kulinarisches Potpourri mit Sylter Royal Auster, Rindertartar, Bruschetta, bunten Tapas und Antipasti

ab
2 Pers.
21,00
p. Pers.

2 Stück Bruschetta

mit Nordseekrabben 15,00
ohne Nordseekrabben 10,00

Ganzes Knoblauchbrot

12,00

Tatar von Thunfisch und Avocado
mit Wasabicreme und Sojasoße

22,00

Tatar vom Rind iismeer-Style mit Trüffelcreme

22,50

Lauwarmer Ziegenkäse

mit Grünzeug, Granatapfelferkeln und Trüffelvinaigrette

21,00

Pimientos de Padrón

Thunfisch-Knoblauch Creme
mit Schalotten und Tomatenwürfeln

Schafskäse gebacken mit Oliven & Schalotten

Oliven mit Frischkäse gefüllt

Datteln im Speckmantel

Gebackener Manchego im Serrano Schinken

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch

11,00
Schale

MIT
BROT-
MIX

UNSERE BBQ SPIESSE

PLUS 4
HAUSGEMACHTE
DIPS

Rinderfilet (220 g) mit Paprika •	48,00	
Surf and Turf • Rinderfilet & Riesengarnelen	52,00	
Kalbsfilet mit Pilzen •	42,90	
Iberico Schweinefilet • mit Pimientos im Speckmantel	39,50	
Lammrücken • mit Sous Vide gegartem Wurzelgemüse	39,50	
Wildspieß • Hirschrücken mit getrockneten Pflaumen im Speckmantel	34,90	
Hähnchenbrust mit frischer Ananas •	33,00	
Barbarie-Entenbrust Sous Vide mit Birne •	33,00	
iismeer Burger 100% Rindfleisch, Chorizo, Tomate, Käse, rote Zwiebeln, Salat, Spezial Soße, Briochebrötchen	28,50	
Lachsfilet mit Zucchini •	33,50	
Riesengarnelen mit Oliven •	41,50	
Wolfgang's Gourmetspieß • mit Lachs, Garnelen & Ananas	38,50	
Gemüse & Mais • •	23,00	
Halloumi Käse Spieß • • mit buntem Gemüse	26,00	
Räuchertofu Sesam-Mandel • mit Gemüse	28,50	
zu allen BBQ Spießen gibt es vier hausgemachten Dips: Sweet Chilli ● ● BBQ ● ● Kokos Erdnuss ● ● Aioli		

iismeer MENU

iismeer
AT ITS
BEST

iismeer Menu - Family Style (ab 2 Personen)

Preis pro Person 62 € *

*Menu mit Rinderfilet +5 €, Menu mit Surf & Turf +10 €

- + unsere Variation aus Klassikern & Tapas •
- + pro Person ein BBQ Spieß nach Wahl •
- + pro Person zwei Beilagen nach Wahl
dazu gibt es 4 verschiedene BBQ Dips ➤➤➤



KIDS BBQ

AUF
WUNSCH
GLUTEN-
FREI

Kinder Burger aus dem Ofen 100% Rindfleisch, Käse, Ketchup, Salat und Gurkensalat	14,00
STOCKBROT	
Stockbrot pur mit Sour Cream •	12,00
Hot Dog Stockbrot gefüllt mit Würstchen, dazu Gurken, Röstiwiebeln & Soßen	16,00
Toskana Stockbrot gefüllt mit Schafskäse, Serranoschinken, getrocknete Tomaten, Rucola und Pesto	24,00

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei



MEGA LECKER SALATE & KARTOFFELN

Kanarische Kartoffeln mit Kräuterpesto •

Caesar Salad •

Gurkensalat • •

Grünzeug mit Trüffelvinaigrette • •

Tomate Feta Salat • •

Rote Beete Salat • •

Ofenkartoffel mit Sour Cream • •

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Guacamole • •

je Beilage
2,00

WAS
SÜSSES
GEHT
IMMER



Tonkabohnencreme
mit Pflaumenkompott 10,00

Marshmallows am Spieß •
mit Schokoladensoße & Knuspertaler

12,00

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei