

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  
Tanquery 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 0,33l 4,50  
Flensburger Radler 0,33l 4,50



FLENSBURGER

Biére Blanche 0,33l 4,50  
Köstritzer Schwarzbier 0,33l 4,50

Hefeweizen  
Augustiner Edelstoff Exportbier  
Kölsch

6,50  
0,5l

Flensburger alkoholfrei 0,33l 4,20  
Flensburger Radler alkoholfrei 0,33l 4,20  
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 6,50

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 Creete   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 Chapin & Landais	9,50

SCHAUMWEIN FLASCHEN	
Winzersekt Riesling brut   Korell	
Cremant de Loire Brut Rosé AOP Chapin & Landais	52,00 0,75l

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
Barbera d’Alba Superiore DOC   Piemont	35,00

Spanien / Portugal	
La Montesa   Palacios   Rioja	41,00
Chryseia DOC   P & S   Douro	99,00
Esporão Reserva   Alentejo	47,00
Post Scriptum   P & S   Douro	41,00
Herdade dos Grous „Moon Harvested“ Alentejo	64,00





# ZUM DAZU BESTELLEN

## Variation aus unseren Klassikern und Tapas

Kulinarisches Potporie 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, Granatapfelkernen 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

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei

# 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

+ 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



iismeer Menu - Family Style (ab 2 Personen)

Preis pro Person 62 € \*

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

## Kinder Burger aus dem Ofen

100% Rindfleisch, Käse, Ketchup, Salat und Gurkensalat

14,00

# STOCKBROT

AUF  
WUNSCH  
GLUTEN-  
FREI

## Stockbrot pur

mit Sour Cream

12,00

## Hot Dog Stockbrot

gefüllt mit Würstchen, dazu Gurken, Röstzwiebeln & Soßen

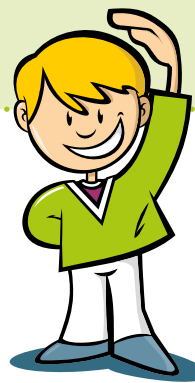
16,00

## Toskana Stockbrot

gefüllt mit Schafskäse, Serranoschinken, getrocknete Tomaten, Rucola und Pesto

24,00

# KIDS BBQ



## Nürnberger Würstchen

mit Ketchup

14,00

## Rinderfilet

160g mit Paprika

31,00

## Lachsfilet

mit Zucchini

20,00

## Hähnchenbrust

mit frischer Ananas

23,00

## Halloumi Käse

mit buntem Gemüse

18,00



# SALATE & KARTOFFELN

MEGA  
LECKER

## 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