



## **Herzlich willkommen in Unewatt**

Unsere Speisekarte bietet Ihnen  
Altbewährtes und wechselnde Gerichte,  
die von der jeweiligen Jahreszeit vorgegeben werden.  
Unsere Küche verzichtet bewusst auf industrieller Ware und  
nutzt vorwiegend regionale Produkte.

Wir haben die Kennzeichnung von Stoffen und Erzeugnissen,  
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, in einer  
gesonderten Karte vorgenommen. Diese reichen wir Ihnen auf  
Nachfrage gerne.

Für Ihre Familienfeste, Firmenfeiern und Seminare  
sind unsere Räumlichkeiten bestens geeignet.  
Für die Planung festlicher Menüs und Buffets  
stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns und  
spannende Entdeckung in den Museumsinseln unseres Dorfes.

**Erwin Huck & Juan Carlos Harbarth**

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage	4,90 €
Kartoffelsuppe mit Sahne & Croûtons	5,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele & Sahne	6,90 €
<i>Unewatter</i> Fischsuppe, dazu Aiolibrot	7,90 €

## Regional aus Topf und Pfanne

Lamm-Bratwurst mit Bohnenragout und Kartoffelstampf	11,90 €
Sauerfleisch* <sup>1 a</sup> mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,90 €
Matjes <i>Hausfrauenart</i> mit Bratkartoffeln und Salat	12,50 €
Angeliter Schnüschr mit Streifen vom Katenschinken	12,90 €
Labskaus mit Spiegelei, einem Matjesfilet und Rote Bete Salat	13,50 €

## Frisch und knackig

Beilagen-Salat	3,00 €
Kleiner Salat Bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Karotten	4,90 €
Gebackener Ziegenkäse an Salat, Himbeervinaigrette und Preiselbeeren	9,50 €
Fitness-Salat Variation aus Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Karotten mit Putenstreifen und Pilzen	11,90 €
<i>Unewätter</i> Salat Variation aus Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Karotten mit gebratenen Fischarten	13,90 €

***Dazu das hausgemachte Dressing Ihrer Wahl:  
Vinaigrette, Joghurt, Balsamico-Nuss, Zitronen-Dill, Himbeervinaigrette***

Bio-Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatgarnitur:

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| - mit Matjeswürfeln                 | 10,90 € |
| - mit Putenstreifen                 | 11,50 € |
| - mit marinierten Tiefseegarnelen*1 | 11,90 € |

## Vorspeisen

Gemischte Antipasti mit Aioli, dazu Baguette	7,90 €
Garnelen „Sizilianischer Art“, mit Tomatensauce, Knoblauch und Oliven ( <i>pikant</i> )	8,90 €
Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Salatbouquet und Meerrettich-Sahne	10,50 €
Vitello Tonnato mit Kapern, Rucola und Parmesan	10,90 €

## Vegetarisches

Gemüse-Kokos-Curry ( <i>pikant</i> ), dazu Wildreis und Salat	11,50 €
Spaghetti mit Champignon-Rahmsauce, Cherry Tomaten	11,90 €
Mediterraner Gemüse-Tofu-Strudel mit Gorgonzola-Sauce <b>Vegan: mit Tomatensauce</b>	12,90 €
Spaghetti mit Oliven, Cherry Tomaten und Rucola	12,50 €
- mit gebratenen Garnelen	14,90 €
- mit gebratenen Lachsstücken	14,90 €

## Fleisches Lust

Gekochter Tafelspitz mit Rahmspinat, <i>Munkbraruper</i> Bio Kartoffeln und Meerrettichsauce	15,90 €* 
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	17,00 €* 
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfannengemüse, Macaire Kartoffeln und Champignon-Rahmsauce	18,50 €* 
Lammhüftsteaks, mit Bohnen-Ragout und Kartoffel-Lauch-Gratin	18,90 €* 
Rumpsteak <i>vom Husumer Rind</i> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €* 

<i>Unewatter</i> Bröselfetzen	14,50 €* 
mit Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise <b>oder</b> Champignon-Rahmsauce	

**\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion**

## Lust auf Meer und mehr

Gebratenes Kabeljaufilet,  
Dijon-Senf-Sauce, *Bio* Petersilien Kartoffeln  
und Salat 15,20 €\*

Scholle *natur* (500 Gr.) 14,50 €

„*Finkenwerder Art*“, mit Speckwürfeln 15,90 €

„*Büsumer Art*“, mit Nordseekrabben \*1 19,50 €

zur Scholle reichen wir *Bio* Petersilien Kartoffeln  
und Gurkensalat

Gegrillte Lachstranche,  
Tomaten-Lauchgemüse und Wildreis 16,90 €\*

Gegrilltes Zanderfilet,  
frisches Gemüse, Kartoffel-Rucola-Püree und Safran-Sauce 17,90 €\*

*Unewatter* Fischgrillplatte 18,90 €\*  
auf Tomaten-Rahmspinat, Sauce Choron und  
Wildreis

**\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion**

## Süße Verführungen

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,90 €
Crumble <i>im Glas</i> mit Obst der Saison, Vanilleschaum und Mürbeteigstreuseln	5,90 €
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Vanillesauce	5,90 €
Limetten-Joghurt-Crème mit Rhabarber-Kompott	5,90 €
Süße Liebe dunkle Mousse au chocolat & Vanilleeis und marinierte Waldbeeren	6,50 €
Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren	7,90 €

## Flüssige Verführungen

Espresso Spezial Vanilleeis auf heißem Espresso	3,50 €
43 con leche Likör 43 mit Milchschaum	3,50 €
Creme de Cacao, Likör, 2 cl	4,00 €

## Kaffee & Co.

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Capuccino	2,80 €
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,00 €
Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	2,80 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Rum Grog 4cl	3,50 €
Pharisäer 4cl	4,50 €

## Und was ist mit Tee?

Friesische Mischung	2,80 €
Bio Darjeeling Imperial SF	2,80 €
Bio Darjeeling Green Fairtrade	2,80 €
Rooibos Vanilla	2,80 €
Sommerbeeren	2,80 €
Kräutergarten	2,80 €
Pfefferminze grob	2,80 €



## Getränke

### Aperitifs

Prosecco		3,00 €
Campari Orange		5,00 €
Sherry dry / medium		3,50 €
Martini bianco / rosso		3,50 €
Fruchtcocktail <i>alkoholfrei</i>		3,20 €
Testa Rossa		3,50 €

### Biere

Flensburger Pils	0,3l	2,70 €
Flensburger Pils	0,4l	3,40 €
Alsterwasser	0,3l	2,70 €
Alsterwasser	0,4l	3,40 €

### Flaschenbiere

Flensburger Dunkel	0,33l	2,80 €
Flensburger Gold	0,33l	2,80 €
Flensburger „frei“	0,33l	2,80 €
Flensburger Malz	0,33l	2,80 €
Flensburger Kellerbier	0,33l	2,80 €
Schneider Weiße	0,5l	3,90 €
Schneider „frei“	0,5l	3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Wittenseer Quelle	0,25l	2,50 €
Wittenseer Gourmet	0,75l	4,90 €
Coca Cola *2 *3	0,2l	2,20 €
Coca Cola light *2 *3	0,2l	2,20 €
Fanta, Sprite	0,2l	2,20 €
Mezzo Mix *2 *3	0,2l	2,20 €
Cola, Mezzo, *2 *3	0,4l	3,80 €
Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Tonic	0,2l	2,50 €
Ginger Ale	0,2l	2,50 €

## Steinmeier Säfte / Nektare

Apfel	0,2l	2,40 €
Orange	0,2l	2,40 €
Traube	0,2l	2,40 €
Johannisbeere	0,2l	2,40 €
Kirsch	0,2l	2,40 €
Banane	0,2l	2,40 €
Rhabarber	0,2 l	2,40 €
Saftschorle	0,2l	2,20 €
Saftschorle	0,4l	3,80 €
KiBa	0,4l	4,50 €

## Offene Weine

### Weißwein trocken

Grauer Burgunder<sup>\*4</sup>, *Bischoffinger*

leichte Würze, mittelschwer

0,2l

4,50 €

Riesling<sup>\*4</sup>, *Albert Kallfelz, Mosel,*

filigran, leicht spritzig, feine Säure

0,2l

5,50 €

Riesling<sup>\*4</sup> QbA **St. Michael**, Cleebornn & Güglingen

feine Frucht, nachhaltig, dezent in der Säure

0,2l

5,50 €

Weißweincuvée „**Mit den Wolken ziehen**“<sup>\*4</sup>, *Kiefer,*

aufregend und frisch im Duft, feine Mineralität und Leichtigkeit,

0,2l

5,90 €

### Weißwein halbtrocken

Müller Thurgau<sup>\*4</sup>, *Kiefer, Kaiserstuhl,*

fruchtiger Schoppen, weiche Restsüße, ungemein saftig

0,2l

5,50 €

Riesling<sup>\*4</sup>, *Albert Kallfelz, Mosel,*

erfrischend, rassig und mit feinnervigem Spiel

0,2l

5,50 €

## Offene Weine

### Roséwein

Spätburgunder Weißherbst<sup>\*4</sup>, *Bischoffinger*,  
feine Noten von Beeren und Orangen,  
weicher Körper mit Länge

0,2l 5,20 €

Rosécuvée „**Schmetterlinge im Bauch**“<sup>\*4</sup>, *Kiefer*,  
leuchtende Farbe, herzhaft, prickelndes Süße-Säure Spiel,  
Himbeer-Aroma

0,2l 5,90 €

### Rotwein trocken

Merlot<sup>\*4</sup> „*Pierre Jean*“, Frankreich  
trocken und süffig, Anklänge von Pflaume,  
mit einem weichen Körper

0,2l 4,90 €

Montepulciano D'Abruzzo<sup>\*4</sup> *Valle d'Oro*, Italien  
dunkle Beere und etwas Mandel

0,2l 5,20 €

Cabernet Sauvignon<sup>\*4</sup>, *Viña Maipo*, Chile  
kraftvoller Rotwein, mit runder und harmonischer Art

0,2l 5,50 €

### Rotwein halbtrocken

Spätburgunder Rotwein<sup>\*4</sup>, *Bischoffinger*,  
kräftige Farbe, warm und weich, mittellang

0,2l 5,20 €

## Flaschenweine

### Weißwein

Grauer Burgunder<sup>\*4</sup>, *Kiefer*  
leichte Würze, mittelschwer

0,7l 19,50 €

„**Mit den Wolken ziehen**“ Weißweincuvée<sup>\*4</sup>, *Kiefer*,  
aufregend und frisch im Duft, feine Mineralität und Leichtigkeit,

0,7l 19,50 €

Riesling<sup>\*4</sup>, *Albert Kallfelz*

filigran, leicht spritzig, feine Säure, trocken,  
**oder** erfrischend, rassig und mit feinnervigem Spiel, **feinherb**

0,7l 21,50 €

Riesling QbA<sup>\*4</sup> **St. Michael**, Cleebronn & Güglingen  
feine Frucht, nachhaltig, dezent in der Säure

0,7l 21,50 €

### Roséwein

Spätburgunder Rosé<sup>\*4</sup> trocken, *Bischoffinger*

weiche Nase, klar strukturiert, Himbeere und ein wenig Würze

0,7l 18,50 €

Spätburgunder Weißherbst<sup>\*4</sup>, *Bischoffinger*

Halbtrocken, feine Noten von Beeren, weicher Körper mit Länge

0,7l 18,50 €

„**Schmetterlinge im Bauch**“ Rosécuvée, *Kiefer*,

herzhaft, prickelndes Süße-Säure-Spiel, reife Himbeer- Aroma

0,7l 19,50 €

## Flaschenweine

### Rotwein

Merlot<sup>\*4</sup> „*Pierre Jean*“, Frankreich  
trocken und süffig, Anklänge von Pflaume,  
mit weichem Körper

0,7l

15,90 €

Spätburgunder Rotwein<sup>\*4</sup>, *Bischoffinger*,  
halbtrocken, feine Kirschnoten, saftig und weich

0,7l

18,50 €

Montepulciano D'Abruzzo<sup>\*4</sup>, *Valle d'Oro*, Italien  
dunkle Beere und etwas Mandel

0,7l

18,90 €

Cabernet Sauvignon<sup>\*4</sup>, *Viña Maipo*, Chile  
kraftvoller Rotwein, mit runder und harmonischer Art

0,7l

19,50 €

Malbec Select<sup>\*4</sup>, *Trivento*, Argentinien  
im Barrique gereift, Duft roter Früchte und Holz,  
vollmundig, intensiv und kraftvoll

0,7l

22,90 €

## Spirituosen 2 cl

Korn	1,50 €
Helbing	1,60 €
Bommerlunder	1,80 €
Malteser Aquavit	2,00 €
Nr. 6	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €

### **Digestives**

Fernet Branca	2,50 €
Branca Menta	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Gammeldansk	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Averna	2,50 €
Underberg	2,50 €

### **Weinbrände und Cognac**

Asbach	2,50 €
Osborne	2,50 €
Hennesy V.S.	4,00 €
Carlos I Gran Reserva	5,50 €

## Spirituosen 2 cl

### **Liköre 2cl**

Amaretto	2,50 €
Baileys	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Hierbas	3,00 €
Cointreau	3,50 €
Grand Marnier	3,50 €

### **Whisky**

Ballantine´s	4,00 €
Johnnie Walker	3,50 €
Jim Beam	4,00 €
Jack Daniels	4,50 €
Chivas Regal	4,90 €
Tullamore	4,50 €
Bushmills Black Bush	5,50 €

### **Obstbrände der *Dolleruper Destille***

Himbeere	4,50 €
Waldbeere	
Birne	
Dolvados	
Kirsch	

*und andere Sorten, fragen Sie einfach unsere Bedienung.*



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder in Unewatt  
begrüßen zu dürfen.

**Erwin Huck & Juan Carlos Harbarth**

Landhaus Unewatt  
Unewatter Str. 8  
24977 Langballig

Tel: 04636 / 977 1244

Fax:04636 / 977 1245

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.landhaus-unewatt.de](http://www.landhaus-unewatt.de)

**Zeichenerklärung:**

**\*1 mit Konservierungsstoff**

**\*1 <sup>a</sup> mit Konservierungsstoff (Pökelsalz)**

**\*2 koffeinhaltig**

**\*3 mit Farbstoff (Zuckercouleur)**

**\*4 enthält Sulfite**