



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

Sauerfleisch* ^{1 a} mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,90 €
Matjes <i>Hausfrauenart</i> mit Bratkartoffeln und Salat	12,50 €
Bratwürste vom Angler Bio Sattelschwein mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	13,90 €
Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke, wahlweise Brat- oder süße Kartoffeln	14,50 €

Frisch und knackig

Beilagen-Salat	3,00 €
Kleiner Salat Bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Karotten	4,90 €
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 „ <i>Sizilianischer Art</i> “, mit Tomatensauce, Knoblauch und Oliven (<i>pikant</i>)	8,90 €
Gebackener Ziegenkäse an Salat, Himbeervinaigrette und Preiselbeeren	9,50 €
Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Salatbouquet und Meerrettich-Sahne	10,50 €

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 <i>Vegan: mit Tomatensauce</i>	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 Rahmwirsing und Macaire Kartoffeln	18,50 €*
Wildschweinbraten, mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	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 oder Champignon-Rahmsauce	

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

Lust auf Meer und mehr

Gebratenes Kabeljaufilet, Rahmspinat, Dijon-Senf-Sauce und <i>Bio</i> Petersilien Kartoffeln	15,20 €*
Scholle „ <i>Müllerin Art</i> “ (500 Gr.) natur	14,50 €
„ <i>Finkenwerder Art</i> “, mit Speckwürfeln	15,90 €
„ <i>Büsumer Art</i> “, mit Nordseekrabben * ¹	19,50 €
zur Scholle reichen wir <i>Bio</i> Petersilien Kartoffeln und Gurkensalat	
Gegrillte Lachstranche, Tomaten-Lauchgemüse und Wildreis	16,90 €*
Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree	17,90 €*
<i>Unewatter</i> Fischgrillplatte auf Tomaten-Rahmspinat, Sauce Choron und Wildreis	18,90 €*

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

Süße Verführungen

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50 €
Gewürzpflaumen <i>im Glas</i> mit Vanilleeis & -schaum	5,90 €
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Vanillesauce	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	3,60 €
43 con leche Likör 43 mit Milchschaum	3,90 €
Creme de Cacao, Likör, 2 cl	4,00 €

Kaffee & Co.

Espresso		2,10 €
Doppelter Espresso		3,40 €
Capuccino		3,00 €
Latte Macchiato / Milchkaffee		3,20 €
Kaffee		2,00 €
Pott Kaffee		3,00 €
Kaffee Crema		2,20 €
Pott Kaffee Crema		3,20 €
Heiße Schokolade		3,00 €
- mit Sahne		3,50 €
Rum Grog	4cl	3,50 €
Pharisäer	4cl	4,50 €

Und was ist mit Tee?

Friesische Mischung		2,90 €
Bio Darjeeling Imperial SF		2,90 €
Bio Darjeeling Green Fairtrade		2,90 €
Rooibos Vanilla		2,90 €
Sommerbeeren		2,90 €
Kräutergarten		2,90 €
Pfefferminze grob		2,90 €

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^{*4}, *Bischoffinger*
leichte Würze, mittelschwer

0,2l 4,90 €

Riesling^{*4}, *Albert Kallfelz, Mosel*,
filigran, leicht spritzig, feine Säure

0,2l 5,50 €

Weißweincuvée „**Mit den Wolken ziehen**“^{*4}, *Kiefer*,
aufregend und frisch im Duft, feine Mineralität und Leichtigkeit,

0,2l 5,90 €

Weißwein halbtrocken

Müller Thurgau^{*4}, *Kiefer, Kaiserstuhl*,
fruchtiger Schoppen, weiche Restsüße, ungemein saftig

0,2l 5,50 €

Riesling^{*4}, *Albert Kallfelz, Mosel*,
erfrischend, rassig und mit feinnervigem Spiel

0,2l 5,50 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst^{*4}, *Bischoffinger*,
feine Noten von Beeren und Orangen,
weicher Körper mit Länge

0,2l 5,20 €

Rosécuvée „**Schmetterlinge im Bauch**“^{*4}, *Kiefer*,
leuchtende Farbe, herzhaft, prickelndes Süße-Säure Spiel,
Himbeer-Aroma

0,2l 5,90 €

Offene Weine

Rotwein

Halbtrocken

Spätburgunder Rotwein^{*4}, *Bischoffinger*,
feine Kirschnoten, saftig und weich

0,2l 5,20 €

Schick-Schnack-Schnuck, Cuvée, *Ellermann & Spiegel*, Pfalz
Frisch und leicht mit feiner Restsüße

0,2l 6,90 €

Trocken

Merlot^{*4} „*Pierre Jean*“, Frankreich
trocken und süffig, Anklänge von Pflaume,
mit weichem Körper

0,2l 4,90 €

Montepulciano D'Abruzzo^{*4}, *Valle d'Oro*, Italien
dunkle Beere und etwas Mandel

0,2l 5,50 €

Cabernet Sauvignon^{*4}, *Viña Maipo*, Chile
kraftvoller Rotwein, mit runder und harmonischer Art

0,2l 5,90 €

No Name, Cuvée, *Ellermann & Spiegel*, Pfalz
fruchtige Aromen, ein wenig Rauch. Am Gaumen fleischig, feinwürzig,
dichte Frucht und feines Holz

0,2l 7,50 €

Flaschenweine

Weißwein

Grauer Burgunder^{*4}, *Kiefer*
leichte Würze, mittelschwer

0,7l

21,50 €

„**Mit den Wolken ziehen**“ Weißweincuvée^{*4}, *Kiefer*,
aufregend und frisch im Duft, feine Mineralität und Leichtigkeit,

0,7l

19,50 €

Riesling^{*4}, *Albert Kallfelz*

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

0,7l

21,50 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé^{*4} trocken, *Bischoffinger*
weiche Nase, klar strukturiert, Himbeere und ein wenig Würze

0,7l

18,90 €

Spätburgunder Weißherbst^{*4}, *Bischoffinger*
Halbtrocken, feine Noten von Beeren, weicher Körper mit Länge

0,7l

18,90 €

„**Schmetterlinge im Bauch**“ Rosécuvée, *Kiefer*,
herzhaft, prickelndes Süße-Säure-Spiel, reife Himbeer- Aroma

0,7l

21,50 €

Flaschenweine

Rotwein

Halbtrocken

Spätburgunder Rotwein^{*4}, *Bischoffinger*,
feine Kirschnoten, saftig und weich

0,7l 18,90 €

Schick-Schnack-Schnuck, Cuvée, *Ellermann & Spiegel*, Pfalz
Frisch und leicht mit feiner Restsüße

0,7l 24,50 €

Trocken

Merlot^{*4} „*Pierre Jean*“, Frankreich
trocken und süffig, Anklänge von Pflaume,
mit weichem Körper

0,7l 16,90 €

Montepulciano D'Abruzzo^{*4}, *Valle d'Oro*, Italien
dunkle Beere und etwas Mandel

0,7l 19,50 €

Cabernet Sauvignon^{*4}, *Viña Maipo*, Chile
kraftvoller Rotwein, mit runder und harmonischer Art

0,7l 21,50 €

Malbec Select^{*4}, *Trivento*, Argentinien
im Barrique gereift, Duft roter Früchte und Holz,
vollmundig, intensiv und kraftvoll

0,7l 23,90 €

No Name, Cuvée, *Ellermann & Spiegel*, Pfalz
fruchtige Aromen, ein wenig Rauch. Am Gaumen fleischig, feinwürzig,
dichte Frucht und feines Holz

0,7l 29,50 €

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

Zeichenerklärung:

***1 mit Konservierungsstoff**

***1 ^a mit Konservierungsstoff (Pökelsalz)**

***2 koffeinhaltig**

***3 mit Farbstoff (Zuckercouleur)**

***4 enthält Sulfite**