



## **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 & Team**

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage 4,90 €

Kartoffelsuppe  
mit Sahne & Croûtons 5,50 €

- mit Nordseekrabben 6,50 €

Kürbis-Ingwer-Suppe 5,90 €

*Unewatter* Fischsuppe,  
dazu Aiolibrot 7,90 €

- Fischsuppe als Tasse 4,90 €

## Regional aus Topf und Pfanne

Sauerfleisch\*<sup>1 a</sup>  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 11,90 €

Matjes *Hausfrauenart*  
mit Bratkartoffeln und Salat 12,50 €

Bratwürste vom **BIO Angeliter Sattelschwein**  
Sauerkraut und Kartoffelstampf 14,50 €

## Frisch und knackig

Beilagen-Salat	3,00 €
Kleiner Salat Bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Karotten	4,90 €
Vegi-Vega Salat Variation aus Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Karotten mit warmen Gemüse-Spießen	11,90 €
Fitness-Salat Variation aus Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Karotten mit Putenstreifen und Pilzen	12,90 €
<i>Unewatter</i> Salat Variation aus Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Karotten mit gebratenen Fischarten	13,90 €

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

Bio-Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat:

- |   |         |
|---|---------|
| - mit Matjeswürfeln                             | 10,90 € |
| - mit Putenstreifen                             | 11,90 € |
| - mit marinierten Tiefseegarnelen* <sup>1</sup> | 12,50 € |
| - mit Räucherlachs                              | 12,50 € |

## 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> ), Wildreis und Salat	11,50 €
<b>Vegetarischer</b> Grünkohl-Strudel mit Gorgonzola-Sauce	12,90 €
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

Hähnchenbrust in mediterraner Tomaten-Sauce Kräuterreis und Salat	14,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse, Bio Kartoffeln und Meerrettichsauce	15,50 €*
Saltimbocca von der Pute mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	16,50 €*
Medaillons vom Schweinefilet auf Pfannengemüse und Kartoffelecken	18,50 €*
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, Pfannengemüse, <i>Bio</i> Petersilien Kartoffeln und Dijon-Senf-Sauce	14,20 €* 
Scholle „ <i>Müllerin Art</i> “ (500 Gr.) natur	15,90 €
„ <i>Finkenwerder Art</i> “, mit Speckwürfeln	17,50 €
„ <i>Büsumer Art</i> “, mit Nordseekrabben *1	19,50 €
zur Scholle reichen wir <i>Bio</i> Petersilien Kartoffeln und Gurkensalat	
Gegrillte Lachstranche, Tomaten-Zuckerschoten, Wildreis und Sauce Choron	15,50 €* 
Zanderfilet auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Sauce	16,50 €* 
<i>Unewatter</i> Fischgrillplatte Tomaten-Zuckerschoten, Sauce Choron und Kartoffelpüree	17,50 €* 

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

## **Süße Verführungen**

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,90 €
Joghurt-Mascarpone-Crème mit Orangen-Kiwi Salat	5,90 €
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Vanillesauce	5,90 €
Süße Liebe dunkle Mousse au chocolat & Vanilleeis an marinierten Waldbeeren	6,50 €
Flan de Coco mit Apfel-Kompott	6,90 €

## **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	4,50 €

## 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		3,50 €
Campari Orange		5,50 €
Sherry dry / medium		3,50 €
Martini bianco / rosso		4,50 €
Fruchtcocktail <i>alkoholfrei</i>		3,30 €
Testa Rossa		3,80 €
Rosé Prosecco		4,00 €

### Biere

Flensburger Pils	0,3l	3,00 €
Flensburger Pils	0,4l	3,80 €
Alsterwasser	0,3l	3,00 €
Alsterwasser	0,4l	3,80 €

### Flaschenbiere

Flensburger Dunkel	0,33l	3,10 €
Flensburger Gold	0,33l	3,10 €
Flensburger „frei“	0,33l	3,10 €
Flensburger Malz	0,33l	3,10 €
Flensburger Kellerbier	0,33l	3,10 €
Schneider Weiße	0,5l	4,20 €
Schneider „frei“	0,5l	4,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Magnus Gourmet	0,25l	2,50 €
Magnus Gourmet	0,75l	5,90 €
Coca Cola *2 *3	0,2l	2,30 €
Coca Cola light *2 *3	0,2l	2,30 €
Fanta, Sprite	0,2l	2,30 €
Mezzo Mix *2 *3	0,2l	2,30 €
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	2,30 €
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 5,20 €

Riesling<sup>\*4</sup>, *Albert Kallfelz, Mosel*,  
filigran, leicht spritzig, feine 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 €

### 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 €

## Offene Weine

### Rotwein

#### Halbtrocken

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

0,2l 4,90 €

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

0,2l 5,50 €

Cabernet Sauvignon<sup>\*4</sup>, *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 8,50 €

## Flaschenweine

### Weißwein

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

0,7l

21,50 €

„**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 €

### Roséwein

Spätburgunder Rosé<sup>\*4</sup> trocken, *Bischoffinger*  
weiche Nase, klar strukturiert, Himbeere und ein wenig Würze

0,7l

18,90 €

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

0,7l 16,90 €

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

0,7l 19,50 €

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

0,7l 21,50 €

Malbec Select<sup>\*4</sup>, *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

32,50 €

## 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 €
Hennessy 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 & Team**

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**