

ALTES LANDHAUS



## Chronik des Alten Landhauses

---

Man kann die Geschichte des Hauses bis 1743 zurückverfolgen.

Wann das Haus jedoch erbaut wurde und wer es zuerst bewohnte ist unklar.

1743-1748	Ipke und Andreas Payen, zwei Brüder, Ipke starb in Grönland
1748-1767	Andreas und Ipke Payens Witwen
1768-1817	Pay Ipken, Ipkes Sohn heiratet Marret Wögens
1818-1822	Marret Payen, seine Witwe, und Gottlieb David Stich
1822-1827	Gottlieb David Stich heiratete Catharine Andresen und verunglückte 1835 auf See.
1828-1831	Martin Nahmens war Seefahrer und stammte aus Witsum
1832-1835	Martin Nahmens und Christian Nickelsen, sein Schwiegersohn. Dieser war Steuermann und verunglückte auf See
1835-1836	Martin Nahmens und seine Tochter Dorothea Nickelsen
1836-1861	Dorothea Nickelsen
1840	mit Antoinette Elisabeth Köller
1850-1851	mit Magdalena Christina Köller, Tochter des Chirurgen Köller
1862-1873	Dorothea Nickelsen mit Heinrich Martin Wachsmuth, Schuster, ihrem Schwiegersohn, der von Pellworm stammte
1873-1911	Heinrich Martin Wachsmuth
1912-1913	Wachsmuths Erben
1914-1919	Otto Wulkau, Maurer, stammte aus Husum, heiratete Helene Böttker aus Wyk
1919-1924	Magdalena Legband, Lehrerin, und ihr Bruder Alfred, Uhrmacher Magdalena starb und Alfred wanderte in die USA aus
1925-1948	Bewohnt von Henny Asmussen, einer Cousine von Alfred
1949-1995	Clärchen Schultz, eine Schwester von Alfreds Frau
1954 -	Sie eröffnete das Restaurant Altes Landhaus, das sie mit ihrem Mann und später mit ihren Kindern betrieb
1995 – 2020	Elke Schultz, Tochter von Clärchen Schultz, übernimmt das Restaurant.
2020	Elke Schultz hat das Restaurant verpachtet an ihren langjährigen Mitarbeiter Adnan Akgül.

## Suppen

Currysuppe <small>L,G,A</small>	6,90 Euro
mit Banane und Sahnehäubchen. Dazu Baguette	
Tomatensuppe <small>G</small>	6,50 Euro
Leckere pürierte Tomatensuppe (ohne Bindemittel) mit Sahnehäubchen	

---

>>> unsere Spezialität <<<

**Nordseekrabbensuppe** G,B,A,L  
auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht, mit Creme fraîche,  
viel Krabbenfleisch<sup>(2)</sup> und Sahnehäubchen  
8,90 Euro

---

## Vorspeisen

Champignonköpfe <small>G</small>	6,90 Euro
mit Zwiebeln und Lauch geschmorte Champignons mit Gouda überbacken Dazu ofenwarmes Baguette	
Schafkäse gebacken <small>G</small>	7,50 Euro
mit Tomate, Lauch, Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette	
Garnelen auf Algensalat <small>B,N</small>	11,90 Euro
2 große Garnelen, ohne Schale mit Knoblauch gebraten, gewürzt mit Chili Dazu Knoblauchdressing und ofenwarmes Baguette	

## Salate

Gemischter Salat <small>C</small>	6,90 Euro
mit Knoblauchdressing und Baguette	
Grüner Salat <small>G</small>	5,00 Euro
mit Joghurd dressing und Baguette	
Tomatensalat	7,00 Euro
mit Basilikumpesto, Knoblauch, Balsamico-Essig, Olivenöl und Baguette	
Bauernsalat mit Schafkäse <small>G</small>	9,90 Euro
mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Baguette	
Grüner Algensalat <small>N</small>	5,00 Euro
pikant angemacht mit Sesam und Chili	

---

**„Heiße Ziege im Salatbett“** G,M  
eine bunte Salatvariation mit gebackenem Ziegenkäse  
Dazu Balsamico-Dijon-Honig-Dressing und ofenwarmes Baguette  
10,00 Euro

---

# Fischspezialitäten

---

>>> unsere Spezialität <<<

## „Halligteller“ D,B,A,H

Schollen-, Wolfbarsch- und Seelachsfilet mit Muscheln, Krabbenfleisch,  
Bratkartoffeln und einen grünen Salat mit Joghurtdressing

26,50 Euro

---

<b>Wattscholle</b> <small>D,A,G,Z,C</small> gebratene Scholle, grüner Salat mit Joghurtdressing und hausgemachter Kartoffelsalat	21,50 Euro
<b>Kutterscholle mit Speck</b> <small>D,A,Z,G</small> Eine große Scholle mit knusprigem Speck. Dazu ein grüner Salat mit Joghurtdressing und Salzkartoffeln	24,50 Euro
<b>Steinbeißerfilet</b> <small>D,A,G,Z,M</small> gegrilltes Steinbeißerfilet mit einer Dijon-Senf-Sauce, einem grünen Salat und Salzkartoffeln	25,50 Euro
<b>Kabeljaufilet</b> <small>G,D,A,Z</small> gegrilltes Kabeljaufilet mit einer Dill-Honig-Senf-Sauce, einem grünen Salat und Salzkartoffeln	24,50 Euro
<b>Lachsfilet</b> <small>D,A,G,Z,M,O</small> Frisches, saftig gebratenes Lachsfilet mit einer leckeren Feigen-Senf-Sauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	24,50 Euro
<b>Wolfbarschfilet</b> <small>D,A,G,Z,C</small> auf Spaghettinis mit Basilikumpesto mit Parmesansauce, gehobeltem Parmesan und einem gemischten Salat mit Knoblauchdressing	23,50 Euro
<b>Garnelen in Knoblauch</b> <small>B,C</small> 5 große Garnelen ohne Schale gebraten mit Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebel Dazu ein bunter Salat mit Knoblauchdressing und ofenwarmes Baguette	25,50 Euro
<b>Rotzunge</b> <small>D,A,Z,G</small> frische gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Joghurtdressing	24,50 Euro

---

## Nordseezunge „Müllerin Art“ D,A,G,Z

frische gebratene Seezunge mit brauner  
Butter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Joghurtdressing.

Genießen Sie diesen edlen und leckeren Fisch aus der Nordsee.  
Er ist etwas ganz Besonderes und sollte daher auch bitte vorbestellt werden

500 Gramm 35,00 Euro

---

(2) Konservierungsstoff

(Info für Festländer: Es ist nicht ausgeschlossen, dass Fischfilets immer noch ein paar kleine Gräten enthalten)

## Fleisch vom Grill

---

Putenbruststeak in Currysauce G,A,L 23,50 Euro

pikante Currysauce mit tropischen Früchten.  
Dazu thailändischen Duftreis und grünen Salat

Rumpsteak G,C 26,50 Euro

Zu dem medium gebratenen Steak von der deutschen Färsen bekommen Sie eine Folienkartoffel mit Quark, einen gemischten Salat und Kräuterbutter.

>>> Friesen - Teller <<<

Rumpsteak mit Champignons C 27,50 Euro

Das medium gebratene Steak von der deutschen Färsen servieren wir mit gemischtem Salat, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

## Filet vom Susländer Schwein

---

Susländer Schweine-Medaillons „Landhaus Art“ G,C 26,50 Euro

Die Medaillons sind mit wildem Majoran gewürzt. Dazu kurz angebratener Porree mit Schafkäse, Baguette und Salat

Susländer Schweinefilet G,C 26,50 Euro

auf Spaghettinis mit Basilikumpesto mit Parmesansauce, gehobeltem Parmesan und einem gemischten Salat mit Knoblauchdressing

## Lammspezialitäten

---

Lammkrone G,C 27,50 Euro

Gut gewürzt und kurz gegrillt, dazu leicht angebratenen Knoblauch mit Porree, eine Folienkartoffel mit Quark und ein gemischter Salat.

Lammrückensteak G,C 26,50 Euro

Eine herzhaft zubereitete mit Schafkäse und frischem Knoblauch. Dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Lammfilets C,A 29,50 Euro

Zarte Lammfilets gegrillt mit einer Rosmarinsauce, und Bratkartoffeln. Dazu ein gemischter Salat

Lammteller „Spezial“ G,C 29,50 Euro

Lammrücken, Filet, Hüfte und Krone mit Knoblauch, Folienkartoffel mit Quark und gemischtem Salat

# Vegetarische und Vegane Gerichte

---

## Suppen

Currysuppe **L,G,A** auch  6,90 Euro  
aus thailändischem Curry mit Banane und Sahnehäubchen

Tomatensuppe **G** auch  6,50 Euro  
Leckere pürierte Tomatensuppe (ohne Bindemittel) mit Sahnehäubchen

## Vorspeisen


Champignonköpfe **G** auch  6,90 Euro  
auf Zwiebeln und Lauch geschmorte Champignons  
mit Gouda überbacken. Dazu Baguette


Schafkäse gebacken **G** 7,50 Euro  
mit Tomaten, Lauch, Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette


## Hauptgerichte

Gemüseauflauf **G** auch  15,50 Euro  
Gemüse der Saison mit Creme fraîche  
und Käse überbacken. Dazu Baguette

Gebackener Schafkäse **G** 16,50 Euro  
Eine große Scheibe Schafkäse auf Tomate und  
Lauch mit Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette

Landhaussalat **H,G** auch  12,50 Euro  
Großer bunter Salat mit Obst, Kürbis-, Sonnenblumen-,  
Cashewkernen und Schafkäse. Dazu Baguette, Kräuterbutter  
und Dressing nach Wahl (Joghurt, Knoblauch oder Balsamico)

Ratatouille mit Ziege **G** auch  14,50 Euro  
Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten mit  
etwas Knoblauch angeschmort auf Couscous und dazu leckeren  
überbackenen Ziegenkäse

Vegetarischer Curry Teller **A,L,G,H** auch  16,50 Euro  
Gemüse, Frühlingszwiebeln, Paprika und tropische Früchte  
auf thailändischem Duftreis mit gerösteten Mandeln, Kürbis-,  
Sonnenblumen- und Cashewkernen und dazu Currysauce

Alle Gerichte mit diesem  Zeichen sind auch Vegan erhältlich!

---

!! A,B,C - Allergene Liste auf der letzten Seite !!

### Allergiker

Wir bereiten auch Speisen auf individuellen Wunsch zu.  
Gluten-frei, ohne Milchprodukte, ohne Gewürze, ohne Zwiebeln usw.  
Bitte sprechen Sie uns an, wir werden mit Ihnen ein leckeres Gericht zusammenstellen.

---



### „Kikaninchen“ <sup>G</sup>

Salzkartoffeln und Gemüse € 5,00

### „Die Maus“ <sup>G</sup>

Kleiner Gemüseauflauf mit Käse  
überbacken und dazu Baguette € 7,00



### „Wickie“ <sup>D,A,Z,G</sup>

frisches Seelachsfilet mit Dillsauce  
grünem Salat und Salzkartoffeln € 7,50

### „Käpt'n Blaubär“ <sup>D,G,C,A</sup>

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln  
und grünem Salat € 7,50



### „Bibi Blocksberg“ <sup>G</sup>

Putenschnitzel mit buntem Gemüse  
und Salzkartoffeln und Butter € 8,00

### „Harry Potter“ <sup>G</sup>

Kleines Steak (Rind oder Lamm)  
Salat mit Joghurtdressing  
und Bratkartoffeln € 12,50



## Desserts

---

Rote Grütze <small>G</small>	5,50 Euro
Rhabarbergrütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne	
Mascarponecreme <small>G</small>	5,50 Euro
mit pürierten Himbeeren	
Ziegen- und Schafskäse <small>G</small>	6,00 Euro
mit Tomaten, Brot und Butter	

## Eis G

---

Kindereis mit Sahne	3,50 Euro
zwei Kugeln (Vanille und Erdbeer)	
Gummibärchenüberraschungsdampfereis	4,50 Euro
zwei Kugeln (Vanille und Erdbeer)	
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00 Euro
drei Kugeln (Vanille, Erdbeer und Schokolade)	
Schoko-Banane-Eierlikör	6,00 Euro
zwei Kugeln Stracciatella mit Banane, Eierlikör, Schokosauce und Sahne	
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	5,50 Euro
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Coupe Danmark	5,50 Euro
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	

## Kugel mit Likörchen G

---

eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör	6,00 Euro
eine Kugel Walnusseis mit Moccalikör <small>H</small>	6,00 Euro
eine Kugel Vanilleeis mit Baileys	6,00 Euro
eine Kugel Stracciatella mit Cassis	6,00 Euro

## Tee und Kaffee

---

Friesentee	3,50 Euro	Espresso	2,30 Euro
Früchtetee	3,50 Euro	Cappuccino	3,30 Euro
Schietwettertee	3,50 Euro	Tasse Kaffee	2,30 Euro
Pfefferminztee	3,50 Euro	Pharisäer	5,50 Euro
Grüner Tee	3,50 Euro		



## Offene Weine o

---

### Weißweine (trocken)

Grauer Burgunder	0,2 l € 6,90
Chardonnay	0,2 l € 6,50
Pinot Grigio	0,2 l € 6,50
Riesling Robert Weil	0,2 l € 6,90
Grüner Veltliner	0,2 l € 6,50

Weißweinschorle	0,2 l € 5,00
-----------------	--------------

### Weine (halbtrocken)

Portugieser Weißherbst	0,2 l € 6,50
Riesling halbtrocken	0,2 l € 6,50

### Rotweine (trocken)

Bordeaux	0,2 l € 6,50
Rioja	0,2 l € 6,90
Ihringer Vulkanfelsen	0,2 l € 6,50
Merlot	0,2 l € 6,50
Chianti	0,2 l € 6,50

Rosé trocken	0,2 l € 6,50
--------------	--------------

### Weine (alkoholfrei)

Riesling	0,2 l € 5,00
Grüner Veltliner	0,2 l € 5,00

## Bier

---

### vom Fass

Flensburger Pilsener	0,3 l € 3,10
Flensburger Pilsener	0,5 l € 4,70
Alsterwasser <sup>(2)</sup>	0,3 l € 2,90
Alsterwasser <sup>(2)</sup>	0,5 l € 4,60

### Flasche

Erdinger Hefe oder alkoholfrei	0,5 l € 3,90
Flensburger Dunkel	0,33 l € 3,10
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l € 3,10
Malzbier alkoholfrei	0,33 l € 3,10

## Limonaden

---

Mirinda Orange <sup>(1,2)</sup>	0,2 l € 2,60
SevenUp Zitrone <sup>(1,2)</sup>	0,2 l € 2,60
Pepsi Cola, Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,2 l € 2,60

Apfelsaftschorle	0,2 l € 2,60
Rhabarberschorle	0,2 l € 2,60

Schweppes	
Tonic Water <sup>(4,2)</sup>	0,2 l € 2,70
Bitter Lemon <sup>(2,4)</sup>	0,2 l € 2,70
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2 l € 2,70

Mirinda Orange <sup>(1,2)</sup>	0,4 l € 4,60
SevenUp Zitrone <sup>(1,2)</sup>	0,4 l € 4,60
Pepsi Cola, Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,4 l € 4,60

Apfelsaftschorle	0,4 l € 4,60
Rhabarberschorle	0,4 l € 4,60

Bionade	
Holunder	0,33 l € 2,70
Orange-Ingwer	0,33 l € 2,70

## Wasser

---

Flensburger Wasser	0,33 l € 2,70
Magnus Stilles Wasser	0,20 l € 2,30
Magnus Mineralwasser	0,75 l € 5,60
Magnus Stilles Wasser	0,75 l € 5,60

## Granini Säfte

---

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l € 2,60
Orangensaft	0,2 l € 2,60
Roter Traubensaft	0,2 l € 2,60
Tomatensaft	0,2 l € 2,60
Rhabarber - Nektar	0,2 l € 2,60
Schwarzer Johannisbeere Nektar	0,2 l € 2,60

# Spirituosen

---

## Aperitif

Sherry Sandemann Fino	5cl € 3,30
Sherry Medium dry	5cl € 3,30

Martini extra dry	5cl € 3,30
Martini Bianco	5cl € 3,30
Martini Rosso	5cl € 3,30

## Insel-Cocktail

Führer Manhattan	5cl € 5,70
------------------	------------

## Aquavit

Malteser Kreuz	2cl € 2,60
Jubiläums Aquavit	2cl € 2,80
Linie Aquavit	2cl € 3,00

## Klare

Führer Insel-Köm	2cl € 3,00
Küstennebel	2cl € 3,00
Korn 32%	2cl € 3,00
Moskovskaya	2cl € 4,00

## Grappa

di Cabernet	2cl € 4,90
Chardonnay	2cl € 4,90
Prosecco	2cl € 4,90
Moscato	2cl € 4,90

## Ziegler

Wald-Himbeergeist	2cl € 6,50
Williams Birne	2cl € 7,50
Ziegler No.1 Wildkirsch	2cl € 12,00

## Bitter

Fernet Branca	2cl € 3,50
Gammel Dansk	2cl € 3,50
Averna	2cl € 3,50
Ramazotti	2cl € 3,50

## Liköre

Eierlikör	2cl € 3,00
Moccalikör	2cl € 3,00
Cassis	2cl € 3,00
Cointreau	2cl € 3,50
Baileys	2cl € 3,50

## Brandy

Osborne Brandy 103	2cl € 4,00
--------------------	------------

## Cognac

Remy Martin	2cl € 6,50
-------------	------------

## Long Drinks

Gin Tonic <sup>(2,4)</sup>	4cl € 7,50
Wodka Lemon <sup>(2,4)</sup>	4cl € 7,50
Campari Orange <sup>(1)</sup>	4cl € 7,50
Campari Soda <sup>(1)</sup>	4cl € 7,00

## Cocktails

Hugo	0,2l € 5,50
Tocco Rosso <sup>(1)</sup>	0,2l € 5,50
Aperol Spritz	0,2l € 5,50

(1) Farbstoff,  
(2) Konservierungsstoffe  
(4) Chinin



*Susländer - das „reine“ Schwein  
ohne Antibiotika, ohne chemische Zu-  
sätze, natürlich gewachsen in  
Schleswig-Holstein*

Grundsatz: Die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel tierischer Herkunft. Unser Schweinefleisch steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. Garantie durch Regionalität! Das eigene geschlossene System garantiert Sicherheit und Lebensmittelqualität!

Auf bäuerlichen Höfen in den Kreisen Steinburg und Pinneberg wachsen die Susländer Schweine auf. Qualifizierte Landwirte kümmern sich um ihre Aufzucht und geben ihnen hochwertiges, selbst zusammen gestelltes Futter. Jedes Tier kann ausreichend fressen und saufen, wann immer es ihm beliebt. Das Ergebnis lässt sich sehen und schmecken:

Das Susländer Schweinefleisch weist einen hohen Mineralstoffgehalt auf und mundet natürlich würzig. Es ist zart im Biss und von kräftig roter Farbe.



Kartoffeln und Gemüse beziehen wir vom Föhler Bauernhof Arfsten in Süderende



# Allergene



Wir bereiten die Speisen auch auf Ihre Unverträglichkeiten abgestimmt, ohne Gewürzmischung, ohne Mehl ohne Milchprodukte etc.

Bitte fragen Sie das Service Team !

