

Restaurant
Istjord
glasklar!

Restaurant
Istjord
glasklar!





Inmitten des Wikinger Resorts Dampland erstreckt sich der
Marktplatz wie ein farbenfrohes Mosaik aus Aromen und
Geschmäckern.

Die Luft ist erfüllt von verlockenden Düften – geröstetem Kaffee,
frisch gebackenem Brot und anderen Leckereien.

Die ersten Sonnenstrahlen tauchen den Marktplatz am
Yachthafen in ein warmes Licht.

Der Marktplatz ist ein Paradies für Streetfood-Liebhaber.
Foodtrucks, Restaurants, Cafés und Bars bieten ihre Spezialitäten
an – von herzhaftem Wikingerbrot über Kuchen, Eis und
Sturmsäcken.

Die Menschen schlendern mit verschiedenen Speisen in der Hand
gen Strand, lachen und probieren sich durch die Vielfalt des
Damplands.

Der Marktplatz ist mehr als nur ein Ort zum Flanieren. Er ist ein
Ort der Begegnung, der Geschichten der Kindheit unserer Gäste –
und der Leidenschaft der Mitarbeiter.

Hier findet man nicht nur Essen, sondern auch Freude,
Gemeinschaft und Genuss.



Spargelkarte

Spargelcremsuppe	9,50€
Rindfleischbällchen Sahne	
Holsteiner Spargel,	25,90€
Rosmarinkartoffeln Hollandaise	
Spargel Schinken,	32,50€
Rosmarinkartoffeln Hollandaise	
Spargel Rumpsteak,	44,90€
Rosmarinkartoffeln Hollandaise	

Alles Spargel Gerichte sind mit 300g Spargel und mit hausgemachter Hollandaise angerichtet



Vorspeisen

Rindercarpaccio Olivenöl Grana Padano Pinienkerne	16,50€
Blattsalate Gemüse Balsamicodressing Gebratene Rindfleischstreifen Brot	16,50€
Blattsalate Gemüse Balsamicodressing Roter Couscous Mozzarella Vollkornnudeln	13.00€
Lachs Ravioli Grünen Spargelpürre Hummerschaum	17,50€

Kalt & warm

Matjes (3 Filets) Gurke Apfel Rote Beete Zwiebel Schmand Bratkartoffeln Speck	18,50€
Roastbeef Remouladensauce Bratkartoffeln Speck Zwiebeln	19,50€



Steaks vom heimischen Rind

Entrecote ca. 250g

32,50€

Das Zwischenrippenstück mit Fettauge

Saftig – Geschmacksintensiv

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Frisches Pfannengemüse

Cafe de Paris butter

Rumpsteak ca. 250g

34,50€

Aus dem herzhaften Rücken

saftiger, kräftiger & voller Geschmack

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Pfannengemüse

Cafe de Paris Butter

Fisch aus den Netzen der Maasholmer & Eckernförder Fischerei

Scholle

26,90€

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Senfsauce

Fangfrischer Fisch

Preis auf Anfrage

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Senfsauce



Pasta

Pasta & Spargel 24,90€

Grüner und weißer Spargel Tomate | Zwiebel
Weißwein | Sahne | Gran Padano

Pasta Garnele 24,50€

Tomaten | Knoblauch | Basilikum | Zwiebeln
Pimentos | Grana Padano

Für kleine Wikinger bis 13 Jahre

Knusper Nuggets mit Pommes 9,50€

Fischstäbchen mit Pommes 9,50€

Pasta Bolognese 9,50€

Pommes 4.00€

Mayo 1.00€

Ketchup 1.00€

Aioli 2.00€

Etwas Süßes...

Lavacake | Sorbet | Früchte 12,50€

Panna Cotta | Früchte | Sorbet 8,50€

Hausgemachtes Sorbet und Sahneis 9,50€

Nach Auswahl des Küchenchefs



Heißgetränke

Espresso	3,10 €
Espresso doppio	4,40 €
Café Crema	4,20 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Goldmännchen Tee (verschiedene Sorten)	3,40 €



Weißwein

Gelber Muskateller, trocken – Pfalz

Weingut Lergenmüller

100% Gelber Muskateller 0,2 l | 8,50 €
0,75 l | 29,50 €

Sissi & Franz, lieblich – Pfalz

Weingut Hammel

Cuvée 0,2 l | 8,50 €
0,75 l | 29,50 €

Sauvignon Blanc „Terrorist“, trocken – Pfalz

Weingut Emil Bauer & Söhne

100 % Sauvignon Blanc 0,2 l | 8,50 €
0,75 l | 29,50 €

Roséweine

Rotling „Second Flight“, feinherb – Franken

Weingut Lukas Schmidt

100 % Rotling 0,2 l | 8,50 €
0,75 l | 29,50 €

Barbanera Rosato IT – Special Edition, trocken – Toskana

Weingut Barbanera

Cuvée aus roten Trauben 0,2 l | 9,50 €
0,75 l | 34,50 €

Rotweine

Tribu Montahut Malbec IGP, trocken – Languedoc-Roussillon

Domaine Calmel & Joseph

0,2 l | 9,50 €
0,75 l | 34,50 €

Cabernet Sauvignon & Tempranillo „Handschrift“,

trocken – Pfalz

50 % Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo 0,2 l | 10,50 €
0,75 l | 38,50 €



Aperitif

Vermut – Iris Rosso / Blanco	5 cl	5,00 €
Glas Sekt – Jahrgangssekt Chardonnay	0,1 l	8,00 €
Isfjord Arctic Gin (Wacholder Zitronengras Orange)	4 cl	9,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	9,00 €
Andalö Spritz (Sanddorn)	0,2 l	10,00 €
Isfjord Arctic Gin Tonic	0,2 l	12,00 €

Schnäpse, Liköre & Whisky

Kanalgeist, The Spirit of Kiel Canal	2 cl	3,50 €
Valhalla	2 cl	3,50 €
Birnenbrand	2 cl	5,00 €
Sanddornlikör	2 cl	5,00 €
Slesvig Aquavit	2 cl	7,00 €



Alkoholfreie Getränke

Fritz je 0,2 l 3,00 €

Kola (2/11/16)

Kola ohne Zucker (2/5/6/7)

Orangenlimo (11/16)

Rhabarberschorle

Apfel-Kirsch-Holunderlimo

Apfelschorle

Zitronenlimo

St. Michaelis

Mineralwasser feinperlig 0,2 l 3,50 €

Mineralwasser naturell 0,7 l 7,00 €

Eiswasser 0,5 l 5,00 €

Granini je 0,2 l 3,80 €

Orange | Apfel | Multivitamin | Traube

Thomas Henry je 0,2 l 3,50 €

Bitter Lemon (3/10/16)

Tonic Water (10/16)

Ginger Ale (10/16)



Biere

vom Fass...

Flensburger Strandlager	0,3 l	3,80 €
Flensburger Alsterwasser	0,3 l	3,80 €
Flensburger Dunkel feinherb, frisch vollmundig	0,3 l	3,80 €

...und aus der Flasche

Flensburger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger Helles	0,5 l	5,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,00 €



Speisenangebot – Wikinger Halloween

Herbstzeit... ... ist Eintopfzeit

Kartoffeleintopf
.. mit Wursteinlage

10,50 €

Linseneintopf
... mit Wursteinlage

10,50 €

Unsere Eintöpfe sind jeweils ohne Wursteinlage für je 9,50 € erhältlich

Blechkuchen

hausgemachter Pflaumenkuchen

XXX,00 €

Portion Sahne

0,50 €



Heißgetränke

Tasse Créma	3,80 €
Große Tasse Cappuccino	4,20 €
Große Tasse Schokolade mit Milchschaum	3,80 €
Espresso	2,70 €
Espresso Doppio	4,00 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Becher Grog	4,50 €
Lumumba (Schokolade mit Rum und Sahne)	4,50 €
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Sahne)	4,50 €
Becher Glühwein	4,50 €
Becher Glühwein mit Schuss (Amaretto oder Rum)	5,00 €

Trink „meer“ Tee

je 0,4 l Becher 4,50 €

Alle Mann an Board – Vollmundiger Assam

Auf Tauchstation – Früchtetee: Sanddorn, Orange, Quitte

Rückenwind – Früchtetee: Beerengeschmack

Rette mit wer kann – Kräutertee: Ingwer, Kurkuma

Land in Sicht – Kräutertee mit einem Hauch von Salz

Wogen Glätten – Grüner Tee, zart und fruchtig

Punkt 5 am Hafen – Darjeeling First Flush

Frischer Friese – Pfefferminze



Öffnungszeiten unserer Gastronomie Dampland

Restaurants

Restaurant Spitzbergen

Montag – Sonntag
7:00–22:00 Uhr

Restaurant Isfjord

Montag – Sonntag
12:00 – 18:00 Uhr

Restaurant Limerick

Montag – Sonntag
17:30 – 23:00 Uhr

Bars

Bar Havna

Montag – Sonntag
15:30 – 23:00 Uhr

Bar Hammaburg

Dienstag – Sonntag
14:00 – 23:00 Uhr

Freizeit- und Wellnessbereiche

Bowlingcenter Kubbsala

Montag – Sonntag
14:00 – 22:00 Uhr

Funhalla – Café

Montag – Sonntag
11:00 – 18:00 Uhr

Entdeckerbad

Montag – Sonntag
11:00 – 17:30 Uhr

Vitalbar – MareMara

Mittwoch – Sonntag
12:00 – 18:00 Uhr

