



Restaurant Isfjord

glasklar!

Erleben Sie unsere vielfältige Auswahl regionaler Köstlichkeiten. Unser Ziel ist es, Sie zu begeistern und einen rundum gelungenen Abend zu bieten.

Ihr Isfjord-Team



Vorspeisen

Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse

Bunte Beete-Carpaccio | gegrillter Ziegenkäse

Honig | karamellisierte Walnüsse | Feldsalat

15,50 €

Rindercarpaccio vom heimischen Rind

Pinienkerne | Grana Padano | Olivenöl

16,50 €



Aus dem Garten in die Schüssel

Limerick Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika
Balsamicodressing | Knoblauchbaguette 12,50 €

zusätzlich

+ Gratinierter Ziegenkäse + 8,00 €
+ Hähnchenstreifen + 8,50 €

Pasta

Pasta Trüffel- Champignon

Trüffel | Champignon | Sahne 21,50 €

Pasta Garnele

Garnelen | Oliven | Pimentos | Knoblauch 24,50 €

Aus den Netzen der Maasholmer Fischerei

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

Drei Matjesfilets | Hausfrauensauce
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 18,50 €

Scholle

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Senfsauce | Beilagensalat 26,90 €

Zudem empfehlen wir Ihnen unsere fangfrischen Tagesfische!



Von der Weide

Currywurst

Pommes Frites | Currysauce

12,50 €

Ketchup oder Mayonnaise, je 1,00 €

Roastbeef

Roastbeef (kalt serviert)

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Remoulade

19,50 €

Entrecote ca. 250 g.

Das Zwischenrippenstück mit Fettauge – saftig & geschmacksintensiv

Wählen Sie ihre zwei Lieblingsbeilagen:

Beilagensalat, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Pilze & Zwiebeln oder Speckbohnen

36,50 €

Rumpsteak ca. 250 g.

Aus dem herzhaften Rücken – Saftiger, kräftiger & voller Geschmack

Wählen Sie ihre zwei Lieblingsbeilagen:

Beilagensalat, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Pilze & Zwiebeln oder Speckbohnen

38,50 €



Fleischlose Variante

Kichererbsen Curry

Saisonales Gemüse | Curry

Basmatireis | Kokosmilch | vegan

16,50 €

Für die kleinen Wikinger (bis 14 Jahre)

Spirelli mit Tomatensauce

6,50 €

Hähnchen Crossis mit Pommes Frites

8,50 €

Ketchup oder Mayonnaise, je 1,00 €

Liebe Gäste,
bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei
Umbestellungen eine Servicepauschale in Höhe von 2,50 €
berechnen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden
Sie sich gern an unser Personal.



Süßer Abschluss

Panna Cotta

Früchte | Fruchtkompott 7,50 €

Lavacake

Sorbet | Fruchtkompott 12,50 €

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 €

Tee (verschiedene Sorten) 3,40 €



Softgetränke

Wittenseer Mineralwasser je 0,25 l Fl. 3,00 € | 0,75 l Fl. 6,50 €

- Gourmet Naturell
- Gourmet Feinperlig

Fritz je 0,33 l Fl. 3,80 €

- Kola
- Kola Zuckerfrei
- Orange
- Zitrone
- Misch Masch
- Honigmelone

Granini Säfte

- Apfelsaft je 0,2 l Fl. 3,20 €
- Orangensaft je 0,2 l Fl. 3,60 €

Granini Schorlen

- Apfelschorle je 0,33 l Fl. 4,00 €
- Maracujaschorle je 0,33 l Fl. 4,20 €
- Rhabarberschorle je 0,33 l Fl. 4,20 €

Schweppes

je 0,2 l Fl. 3,50 €

- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water



Biere

Vom Fass je 0,3 l 3,90 € | 0,4 l 4,90 €

- Flensburger Pilsener
- Flensburger Alsterwasser

Aus der Flasche

- Erdinger Hefeweizen Naturtrüb je 0,5 l 5,80 €
- Erdinger Alkoholfrei je 0,5 l 5,80 €
- Erdinger Dunkel je 0,5 l 5,80 €
- Flensburger Alkoholfrei je 0,33 l 3,90 €

Spritziges

Aperol Spritz

Italienischer Bitterlikör | Prosecco | Soda | Orange 0,2 l 8,00 €

Andalö Spritz

Andalö Sanddorn | Prosecco | Soda | Orange 0,2 l 10,00 €

Martini Vibrante & Tonic ****Alkoholfrei****

Martini Vibrante | Schweppes Tonic Water | Orange 0,2 l 8,50 €

Weinschorle 0,2l

Weiß / Rosé 5,80 €

Scavi & Ray 0,1l 9,50 €



Unsere Hausweine

Rotwein

Dampland Hauswein 0,2 l 7,00 €
Cuveé Rot, trocken 0,75 l Fl. 23,00 €
Julius Kimmle – Pfalz
Intensives Aroma reifer Brombeeren, leichte Taninstruktur.

Weißwein

Dampland Hauswein 0,2 l 7,00 €
Grauer Burgunder, trocken 0,75 l Fl. 23,00 €
Julius Kimmle – Pfalz
Feine Noten von Äpfeln. Gehaltvoll, ausgewogen, frisch.
Aromatik nach reifen, gelben Früchten.

Rosewein

Dampland Hauswein 0,2 l 7,00 €
Spätburgunder, trocken 0,75 l Fl. 23,00 €
Julius Kimmle – Pfalz
Ein Korb voller roter Beerenfrüchte.
Feinfruchtig & elegant

**Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte,
welche Ihnen unser Servicepersonal gerne aushändigt.**





Digestif

Küstennebel 2cl 3,00 €

Baileys 4cl 5,00 €

Cuba Caramel 2cl 3,00 €

Absolut Elyx Vodka 2cl 4,00 €

Kraken Rum 4cl 7,50 €

Tullamore Dew Whisky 4cl 6,00 €

Alpenschnaps Williamsbirne 2cl 3,00 €

Jubiläums Aquavit 2cl 3,50 €

Jägermeister 2cl 3,00 €

Ramazzotti 4cl 5,00 €





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.



SPEISEN

VOM FELD

Baby Leaf Salat | Balsamicodressing | Kerne | Nüsse

Burrata | Tomate | Pesto 12,50 €

AUS DEM WIKINGERTOPF

Kürbissuppe | Orange | Öl | Kerne 8,50 €

Fischeintopf | Küstennebel | Garnele | Karotte | Lauch |

Sellerie | Kräuter | Fischwürfel 12,50 €

WIKINGERSTULLE

Käsestulle

Sauerteigbrot | Tomaten-Feta-dip | Burrata | Baby Leaf Salat |

Zucchini | Tomate | Aubergine | Pesto | Kerne 15,50 €

Wikings Liebling

Sauerteigbrot | Katenschinken | Backensholzer Käse | Tomate

Spiegeleier | Zwiebeln | Baby Leaf Salat | Gewürzgurke 16,50 €

Lachsstulle

Sauerteigbrot | Guacamole | Räucherlachs | Baby Leaf Salat |

Bioei | Senf-Dillsauce | Meerrettich | Chilisauce | Avocado 17,00 €

AUS DER PFANNE

12 Garnelen | Zwiebeln | Tomate | Knoblauch | Kräuter

Aioli | Sauerteigbrot 21,50 €



BURGER

Vegetarischer Burger 18,50 €

Gemüse Paddy | Brioche Bun | Avocado-creme |
Salat | Balsamico-dressing | Tomate |
BBQ Sauce | Rote Schmorzwiebeln | Pommes

Isfjord Burger 19,50 €

Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Salat |
Balsamico-dressing | Avocado-creme | Rote Schmorzwiebeln | Tomate | BBQ Sauce |
Pommes

Cheeseburger 20,50 €

Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Salat |
Balsamico-dressing | Avocado-creme | Rote Schmorzwiebeln | Tomate | BBQ Sauce |
Backensholzer Käse | Pommes

KINDERBURGER

Kinder Burger 13,50 €

Leif's Burger
Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Gewürzgurke
Tomate | Ketchup | Pommes

Wickie's Cheeseburger 14,50 €

Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Gewürzgurke
Tomate | Käse | Ketchup | Pommes



SPEISEN

Aus der großen Pfanne

Champignonpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette 7,50€

Wikingerstulle

Sauerteigbrot | Katenschinken | Backensholzer Käse | 10,00€

Tomate | Gewürzgurke | Blattsalat | Balsamicodressing

Pasta Bolognese 17,50€

Rindfleisch | Tomate | Gemüse | Grana Padano

Pasta Burrata 19,50€

Tomate | Zwiebeln | Pimientos | Knoblauch | Basilikum

Currywurst 12,50€

Pommes | Gewürzgurke | Chilli | Tomate | Curry | Zwiebeln

Cheeseburger 19,00€

Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Salat | Balsamicodressing |

Avocadocreame | Zwiebelkonfit | Tomate | BBQ Sauce | Cheddar

mit Pommes 22,00€

Vegetarischer Burger 18,00€

Gemüsepaddy | Brioche Bun | Avocadocreame | Salat | Balsamicodressing | Tomate |

BBQ Sauce | Zwiebelkonfit

mit Pommes 21,00€

Wickie`s Burger 12,00€

Rindfleisch Paddy | Brioche Bun | Gewürzgurke | Ketchup



Pommes 4,00 €

PASTA

Pasta & Bolognese 17,50 €

Rindfleisch | Tomate | Gemüse | Grana Padano

Pasta Pilz 18,00 €

Champignons | Kräutersaitlinge | Sahne | Knoblauch

Rosmarin | Kräuter | Zwiebeln

Pasta Garnele 24,00 €

Tomaten | Knoblauch | Basilikum | Zwiebeln |

Pimentos | Grana Padano

CURRYWURST

Currywurst 12,50 €

Pommes | Gewürzgurke | Chilli | Tomate | Curry | Zwiebeln

Pommes 4,00 €

Mayo 1,00 €

Ketchup 1,00 €

Aioli 2,00 €

DESSERT

Fragen Sie uns gerne nach unserem Tagesdessert 6,00 €

Hausgemachter Streuselkuchen 7,50 €

dazu eine Tasse Kaffee



Restaurant
Istfjord
glasklar!



Starters

Tomato soup

Tomato | Cream

6,50 €

Pumpkin soup

Pumpkin | Coconut | Vegan

9,50 €

Beetroot carpaccio with goat cheese

Beet carpaccio | Grilled Goat Cheese | Honey
Caramelized Walnuts | Lamb's lettuce

15,50 €

Beef carpaccio from local beef

Pine nuts | Grana Padano | Olive oil

16,50 €



From the garden to the bowl

Dampland salad bowl

Lettuce | Cucumber | Tomato | Paprika

Balsamic dressing | Garlic baguette 12,50 €

additional

+ Gratinated goat's cheese + 8,00 €

+ Chicken stripes + 8,50 €

Pasta

Pasta Truffle–Mushroom

Truffle | | Mushroom | Cream 21,50 €

Pasta Prawns

Prwans | Olives | Pimentos | Garlic 24,50 €

From the nets of the maasholm fishery

Matjes fillet "housewife style"

Three matjes fillets | housewife sauce

Fried potatoes with bacon & onions 18,50 €

Plaice

Fried potatoes with bacon & onions

Mustard sauce | Side salad 26,90 €



From the pasture

Curry sausage

French fries | Curry sauce 12,50 €

Roastbeef

Roastbeef (served cold)
Fried potatoes with bacon & onion | Remoulade 19,50 €

Entrecote, approx. 250 gr.

With a small fat eye, juicy and tender served

Choose your favorite side dish:

Side salad, fried potatoes with bacon & onions,
mushrooms & onions or bacon beans 36,50 €

Rump steak, approx. 250 gr.

From the hearty back, hearty and tender

Choose your favorite side dish:

Side salad, fried potatoes with bacon & onions,
mushrooms & onions or bacon beans 38,50 €



From the pasture

Curry sausage

French fries | Curry sauce 12,50 €

Roastbeef

Roastbeef (served cold)
Fried potatoes with bacon & onion | Remoulade 19,50 €

Entrecote, approx. 250 gr.

With a small fat eye, juicy and tender served

Choose your favorite side dish:

Side salad, fried potatoes with bacon & onions,
mushrooms & onions or bacon beans 36,50 €

Rump steak, approx. 250 gr.

From the hearty back, hearty and tender

Choose your favorite side dish:

Side salad, fried potatoes with bacon & onions,
mushrooms & onions or bacon beans 38,50 €





Meatless variations

Chickpea curry

Seasonal vegetables | Curry

Basmati rice | Coconut milk| vegan

16,50 €

For the little Vikings (up to 12 years)

Spirelli with tomato sauce

6,50 €

Chicken crossies with french fries

8,50 €

Dear guests,

Please understand that we charge a service fee of 2,50 €
for changes to your order.

If you have any questions about allergens and additives
please contact our staff.



For the sweet tooth

Panna Cotta

Fruits | Fruit compott

7,50 €

Lavacake

Sorbet | Fruit Compott | Mint crumble

12,50 €

Hot drinks

Espresso

3,10 €

Espresso doppio

4,40 €

Café Crema

4,20 €

Cappuccino

4,80 €

Latte Macchiato

4,90 €

Milk Coffee

4,90 €

Hot chocolate

4,20 €

Tea (different kinds)

3,40 €



Tageskarte

Kürbissuppe

6,50 €

Vitello Tonnato

8,50 €

Wildschweinrücken

Sojabohnen-Kartoffelpüree,

Kürbis-Weißkohlgemüse, Jus – 36,90 €

Lammrücken

Sojabohnen-Kartoffelpüree,

Kürbis-Weißkohlgemüse, Jus – 36,90 €

