



Buffetübersicht – 2026



Unsere Buffets servieren wir täglich von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Montag NORDSEE -KLASSIKER

VORSPEISE

SÜBKARTOFFELSUPPE MIT
FRÜHLINGSZWIEBELN

VERSCHIEDENE
SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISE

GESCHMOORTES
SALZWIESENLAMM MIT
APFEL-BALSAMICO-
SAUCE

HAUSGEMACHTER
BACKFISCH VOM
ROTBARSCH MIT
REMOULADENSAUCE

KNUSPRIGE
MAISPOULARDE IN
PANKOMANTEL

GEMÜSEFRIKAKADELLEN
AUF TOMATENSOGO

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

BUNTE AUSWAHL AN
SÜSSEN DESSERTS SOWIE
EINE SAISONALE
KÄSEPLATTE

Dienstag WATTENMEERGENÜSSE

VORSPEISE

HERZHAFT
KARTOFFELSUPPE MIT
KRABBen

VERSCHIEDENE
SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISE

DEFTIGES
RINDERGULASCH

GEBACKENES
SEELACHSFILET

KNUSPRIGER
SCHWEINEBAUCH

PILZ-RAHM-RAGOUT
(VEGETARISCH)

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

ROTE GRÜTZE MIT
VANILLESOBE

SANDDORNCREME

KÄSE NATUR & KRÄUTER
DER PROVENCE MIT
FEIGENSENF, SÜBEM SENF
UND MITTELSCHARFEM
SENF & TRAUBEN

Mittwoch SPARGELBUFFET

VORSPEISE

CREMIG LEICHTE SPARGEL-
AVOCADO- SUPPE MIT
KRÄUTERN

GRÜNER SPARGEL-
AVOCAD- GURKEN- SALAT

SPARGEL- KARTOFFEL-
SALAT

HAUPTSPEISE

SCHWEINESCHNITZEL

GRILL-LACHS, KABELJAU,
ROTBARSCH

GEBACKENE KIBBELINGE
MIT KABELJAU

BLUMENKOHLE-KÄSE-
THALER AUF TERIJAKI
GEMÜSE

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

FRUCHTSALAT

ZITRONENSORBET

JOGHURT MIT HONIG UND
BEEREN

APFELSTRUDEL MIT
VANILLESAUCE

ERDBEEREN MIT SAHNE

DONNERSTAG LEUCHTTURM LECKERBISSEN

VORSPEISE

PASTINAKEN-INGWER-
SUPPE MIT
ENTENBRUSTSTREIFEN

VERSCHIEDENE
SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISE

RINDERROULADE NACH
GROBMUTTERS REZEPT

PANIERTES SCHOLLENFILET
MIT FEINER ZITRONEN-
BUTTER-SAUCE

PUTENBRUST
"NORDDEUTSCHE ART"

KÜRBIS-KICHERERBSEN-
CURRY MIT KOKOSMILCH
(VEGAN)

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

BUNTE AUSWAHL AN
SÜSSEN DESSERTS SOWIE
EINE SAISONALE
KÄSEPLATTE

Freitag WANGEROOGER INSELBUFFET

VORSPEISE

WANGEROOGER
FISCHSUPPE

VERSCHIEDENE
SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISE

SCHNITZEL "HOLSTEINER
ART" VOM
SCHWEINERÜCKEN MIT
SPIEGLEI UND KAPERN

GEBRATENES
DORSCHFILET
"WANGEROOGER ART"
MIT FEINER SENF-DILL-
SAUCE

HÄHNCHENBRUST
"NORDSEE ART" MIT
KRABBen-DILL-RAHM
UND SCHMORGURKEN

LINSEN-MEDAILLIONS AUF
ZWIEBEL-CHUTNEY

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

BUNTE AUSWAHL AN
SÜSSEN DESSERTS SOWIE
EINE SAISONALE
KÄSEPLATTE

Samstag SPARGELBUFFET

VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE MIT
LACHSSTREIFEN

RÄUCHERLACHS MIT
GRÜNEM SPARGEL

VEGANER SPARGELSALAT
MIT VINAIGRETTE,
KAROTTENSTREIFEN,
NÜSSEN

HAUPTSPEISE

RINDERSCHMORBRATEN
"MEDITERRANE ART" MIT
ROTWEIN, OLIVEN,
TOMATEN UND
ROSMARIN

PUTENMEDAILLONS MIT
KRÄUTER- WEIßWEIN-
SAUCE

SPARGEL- NUDEL-
GRATTIN

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

PANNA COTTA KLASSISCH
MIT VANILLE UND ZITRONE

ERDBEEREN MIT
MASCARPONECREME UND
HONIG

KAISERSCHMARN MIT
APFELMUS

SONNTAG KÜSTENZAUBER

VORSPEISE

GERKEN ´S BOUILLABAISSE

VERSCHIEDENE
SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISE

SCHWEINEFILET IM
PROSCIUTTO-MANTEL MIT
SALBEI

GEBRATENES
SCHOLLENFILET
"FINKENWERDER ART"

WÜRZIGE
HÄHNCHENSPIESSE AN
JOGHURTSAUCE

VEGGIE-BOHNENEINTOPF
MIT PAPRIKA (VEGAN)

VERSCHIEDENE BEILAGEN

NACHSPEISE

APFEL-CRUMBLE MIT
VANILLESAUCE
KARAMELL-PUDDING

ERDBEER MASCARPONE -
CRÉME IM GLAS

UND WEITERE
KÖSTLICHKEITEN

ABENDBUFFET € 38,00 PRO PERSON , DIE NICHT IM HOTEL WOHNEN. EINLASS ZUM ABENDESSEN UM 17:30 UHR KÜCHE BIS 21:00 UHR FÜR SIE GEÖFFNET.

NACHMITTAGS GENIEßEN SIE DIE TEE-TIED MIT VERSCHIEDENEN KUCHEN VON 14:00 - 16:00 UHR IN UNSEREM RESTAURANT ODER AUF DER TERRASSE.

UNSER RESTAURANT HAT TÄGLICH VON 07:00 - 11:00 UHR ZUM FRÜHSTÜCKBUFFET,