

# Herzlich willkommen – schön, dass Sie da sind!

So funktionieren Bestellungen bei uns:



#### Karte schnappen



#### Platz finden

Drinnen, draußen - wo's am schönsten ist

Jetzt haben Sie die Wahl:



#### per QR-Code bestellen

und online bezahlen und am **Tresen** bezahlen



#### am Tresen bestellen

und direkt am Tresen bezahlen



#### Zurücklehnen

Wir bringen alles frisch zubereitet direkt an Ihren Platz

SPEISEKARTE &
GETRÄNKE >>>



# SPEISEKARTE

Montag - Samstag: 8:00 - 20:30 Uhr

Frühstücksbuffet: 8:00 - 11:00 Uhr 19,50 EUR pro Person

9,50 EUR Kinder 6 - 11 J.

Warme Küche: 12:00 - 19:45 Uhr

Sonntag: 08:00 - 12:00 Uhr // nur Frühstücksbuffet

#### Unsere Preise kommen Ihnen spanisch vor?

Das ist völlig richtig - und hat zwei gute Gründe:

#### 1. Kleine Portionen, großer Genuss

Alle Bakkerie-Gerichte kommen in typischen "Tapas-Größen"
- perfekt für Strandläufer, Mittagspausler, und gesellige
Runden. Kombinieren, teilen, probieren – ganz nach Lust,
Laune & Hunger.

3 bis 4 Tapas pro Nase machen satt, 2 bis 3 machen neugierig – und Nachbestellen ist ausdrücklich erlaubt.

Unser Tipp: Ein süßer Abschluss passt immer.

#### 2. Mehr Effizienz, faire Preise

Dank klarer Abläufe und Ihrer Mithilfe beim Bestellen können wir unser Angebot in dieser Qualität zu so moderaten Preisen anbieten.



## LieblingsKombis

Herzhaft. Ehrlich. Hoch im Kurs.

\*\*\*\*

#### **SpätzleTraum**

mit Bio-Schinken-Käse-Sahnesauce

7,00 €

\*\*\*\*

#### GulaschGlück

extra zartes Bio-Rindergulasch mit Spätzle

9,50 €

\*\*\*\*

#### **Roulade Royal**

klassisch gefüllt & langsam geschmort Bio-Rinderroulade mit Bratensauce, Kartoffelklößchen & Rotkohl

20,00 €

\*\*\*\*

#### **PastaFreude**

bio, vegan & glutenfrei Spaghettini mit Sonnenblumen-Bolognese & Beilagensalat

11,00 €

\*\*\*\*



#### // HEISS & HERZHAFT

Alle Gerichte servieren wir in **kleinen** Portionen – ideal zum Kombinieren, Teilen & Probieren. Und: Fast alles, was auf den Teller kommt, stammt aus kontrolliert **biologischem** Anbau!

Veg. Bio-Kartoffelsuppe <sup>™</sup> mit Bio-Di mit Bio-Wiener Würstchen <sup>™</sup> mit Lachs <sup>™</sup>	nkelbrot <sup>√</sup> + 2,50 € + 3,00 €	4,50 €
Bio-Linseneintopf * mit Bio-Dinkell mit Bio-Wiener Würstchen * mit geräuchertem Würstchen *	brot <sup>©</sup> + 2,50 € + 2,50 €	4,50 €
Bio-Chili con Carne <sup>®</sup>		7,50 €
Bio-Lasagne Bolognese		6,50 €
Bio-Gemüselasagne 💜		6,50 €
Frische Pasta Rigatoni Voder Bio-Spaghettini + 1,50 € mit Butter mit Bio-Sonnenblumen-Bologne mit Bio-Kräuterpesto  mit Bio-Tomatenpesto mit Bio-Rinder-Bolognese mit Bio-Schinken-Käse-Sahneso Alle Varianten optional mit Parme	+ 0,50 € + 2,50 € + 2,50 € + 2,50 € + 3,50 € auce ** + 3,50 €	
Kibbeling (ca. 6 Stück) mit hausgeme	achter Remoulade	6,50 €
Bio-Gemüsecurry (pikant) <sup>™</sup> mit Reis		6,00 €
Gratinierter Ziegenkäse ** ** Tipp: Passt auch wunderbar zur Brotzeit oder mit Honig + 0,50 =	•	5,00 €



#### // HEISS & HERZHAFT

Alle Gerichte servieren wir in **kleinen** Portionen – ideal zum Kombinieren, Teilen & Probieren. Und: Fast alles, was auf den Teller kommt, stammt aus kontrolliert **biologischem** Anbau!

Mini-Fleischkäse (3 Stück) mit Senf & 1	Spiegelei <sup>®</sup>	5,50 €
Currywurst (pikant) <sup>×</sup>		4,50 €
mit Pommes ** + 3,00 mit BakkerFritten ** + 4,00		7,00 €
Bio-Rindergulasch  extra zart & aromatisch  mit Spätzle  mit 2 kleinen Kartoffelklößen  mit Reis	+ 2,00 € + 2,00 € + 2,00 €	7,50 €
Bio-Rinder-Roulade mit Bratensauce klassisch gefüllt & langsam geschmort mit Spätzle mit 2 kleinen Kartoffelklößen	+ 2,00 € + 2,00 €	14,50 €
Bio-Rinder-Hackbraten mit Bio-Brater	nsauce	7,50 €
mit Bio-Pilzrahmsauce 9,00 € //	mit 1 Spiegelei 7,50	) €
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit 2 kleinen Kartoffelklößen 🧮	+ 2,00€	
Bio-Buttermöhren 🤏 🌱		3,00 €
Bio-Rotkohl ♥		3,50 €
Bio-Kartoffelgratin 🌱		4,50 €









#### // HEISS & HERZHAFT

Alle Gerichte servieren wir in **kleinen** Portionen – ideal zum Kombinieren, Teilen & Probieren. Und: Fast alles, was auf den Teller kommt, stammt aus kontrolliert **biologischem** Anbau!

2 Kartoffelrösti <sup>™</sup>√ 6,00 € mit Bio-Pilzrahmsauce + 3,00 € mit Lachs <sup>×</sup> + 3,00 € mit Bio-Apfelmus <sup>™</sup> + 1,50 € Pommes \*\*\* 3,00 € mehr davon 5,00 € mit Mayonnaise \*\* + 0,50 € mit Ketchup XV + 0,50 € mit hausgem. Remoulade + 1,00 € BakkerFritten <sup>™</sup>√ 4,00 € Rösti-Pommes mit Trüffelnote & Suchtpotenzial 6,50 € mehr davon mit Mayonnaise X + 0,50 € mit Ketchup × + 0,50 € mit hausgem. Remoulade + 1,00 € Kleiner Esser, große Wünsche? 0,00 € Für Kinder gibt's gern einen Räuberteller

= vegetarisch

oder eine Kinderschale mit Löffel.







#### // KALT & KNACKIG

Alle Gerichte servieren wir in **kleinen** Portionen – ideal zum Kombinieren, Teilen & Probieren. Und: Fast alles, was auf den Teller kommt, stammt aus kontrolliert **biologischem** Anbau!

Beilagensalat mit Bio-Dinkelbrot & Bakkerie-Dressing\* 4,00 €

mit Tomate	+ 0,90 €
mit Gurke	+ 0,90 €
mit 1 hartgekochtem Ei	+ 1,00€
mit Salatkerne-Mix	+ 1,00€
mit Hirtenkäsewürfeln 🎘	+ 2,00 €
mit Hähnchenbruststreifen <sup>®</sup>	+ 2,50 €

Brotzeit nach Lust & Laune Bio-Brot <sup>№</sup> & Butter sind gesetzt – dazu wählbar: 4,50 €

1 hartgekochtes Ei	+ 1,00 €
Gouda	+ 2,00€
Weichkäse	+ 2,00€
Bio-Tomatenpesto 🦥 🏴	+ 2,50 €
Oldenburger Landschinken	+ 2,50 €
Salami	+ 2,50 €
Oliven	+ 3,00 €

\* Unser Bakkerie-Dressing<sup>™</sup> wird nach eigenem Rezept frisch zubereitet - cremig & feinwürzig mit Senf, Joghurt und Balsamico.

Essig & Öl stehen zusätzlich an den Servicestationen bereit.









#### // SÜSSE MOMENTE

Alle Gerichte servieren wir in **kleinen** Portionen – ideal zum Kombinieren, Teilen & Probieren. Und: Fast alles, was auf den Teller kommt, stammt aus kontrolliert **biologischem** Anbau!

Warmer Bio-Kaiserschmarrn mit Puderzucker	5,00 €
2 warme Pancakes mit Puderzucker	4,00 €
Bio-Apfel-Streuselkuchen Dinkel-Vollkorn	4,00 €
Käsekuchen	3,50 €
Schoko-Mandelkuchen <sup>®</sup>	3,50 €
Eierlikörkuchen	2,50 €
Schokomousse **	3,50 €
Kugel Eis Vanille // Schokolade // Erdbeere   Vanille // Schokolade // Erdbeere	1,50 €

#### Toppings für die süßen Momente:

Schlagsahne	+ 0,50 €
Vanillesauce <sup>%</sup>	+ 1,00€
Bio-Apfelmus 🦥 🏴	+ 1,50 €
Rote Grütze <sup>※</sup> ♥	+ 2,00€
Zwetschgenkompott ** **	+ 2,00€
hausgemachter Fierlikör 🎘	± 200 <i>€</i>

Krümelrunde 5 kleine Hafercookies – perfekt zum Teilen (oder auch nicht)	1,00 €
Für unterwegs oder Zuhause: Große Krümelrunde to go	2.50 €





### KINDERKARTE

Alle warmen Gerichte servieren wir in unseren Ofenschalen – stabil und stilvoll, aber heiß. Wer es lieber kühler und bruchsicher mag, wählt beim Bestellen einfach "Kinderschale".

4 Nürnberger Würstchen mit Ketchup **	4,00 €
Bio-Buttermöhrchen <sup>®</sup> <sup>®</sup>	3,00 €
Kleine Portion Pommes mit Majo o. Ketchup 🏁 🏴	3,50 €
Butternudeln	3,50 €
Bio-Spaghettini mit Bio-Tomatenpesto <sup>™</sup> √	7,00 €
1 Kartoffelrösti mit Bio-Apfelmus 🏁 🗸	4,00 €
1 Pancake mit Puderzucker	2,50 €
1 Kugel Eis mit bunten Streuseln Vanille // Schokolade // Erdbeere 🏸	1,50 €
Räuberschale	0,00 €







# GETRÄNKEKARTE



# GETRÄNKEKARTE

### WinterMomente

Wohltuend. Nordisch. Seelenwärmer.

\*\*\*\*

#### Heiße Zitrone

frisch & belebend – auf Wunsch mit Honig

3,50 €

\*\*\*\*

#### Sanddorngrog

fruchtig-herber Nordsee-Klassiker mit Sanddorn & Rum

5,00 €

\*\*\*\*

#### Lumumba

Kakao mit Schuss & Sahne – wahlweise mit Baileys, Rum oder Amaretto

6,00 €



#### // WARM & WACH

Frisch gebrüht, regional geröstet: Unser Ostfriesenkaffee von der Leeraner Kaffeerösterei Baum – voller Geschmack, faires Konzept. Auch für zuhause – in drei Sorten an der Kasse erhältlich.

Becher Filterkaffee		2,90 €
Becher Café Crema		3,20 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €
Latte Macchiato		3,80 €
Schokochino Heiße Schokolade trifft Espresso & M	tilchschaum	3,80 €
Affogato Vanilleeis trifft Espresso		4,50 €
Iced Latte Espresso trifft kalte Milch & Eiswürfel		3,80 €
Glas Bio-Tee von Thiele Ostfriesentee // Earl Grey // Rooibos Sencha Green // Rote Grütze // Kräu mit Honig mit frischer Zitrone		3,20 €
Becher Vollmilch-Schokolade mit Sahne + 0,50 €		3,50 €

#### **Extras & Variationen**

Aromasirup: Haselnuss // Vanille // Caramel	+ 0,50 €
Hafermilch statt Kuhmilch	+ 0,50 €
Portion Sahne	+ 0,50 €
Krümelrunde - 5 kleine Hafercookies	+ 1.00 €

Auch zum Mitnehmen - im Recup Pfandbecher erhältlich.



#### // KALT & ERFRISCHEND

COUCOTA ORIGINAL // COUCOTA SEGAR //  TASTE // Sprite ZIRONE-LIMETTE // Spezi	0,2 l 0,3 l	2,50 € 3,50 €
Tafelwasser laut // leise	0,25   0,5   1,0	2,00 € 4,00 € 7,50 €
Homemade Lemonade - Pink-Grapefruit trifft Orange	0,3 l	4,50 €
Saft Orange // Apfel // Pink-Grapefruit	0,2 l 0,3 l	3,00 € 4,50 €
Saftschorle Orange // Apfel // Pink-Grapefruit	0,2 l 0,3 l	2,50 € 3,50 €
// BIERZEIT		
BakkerGold 5,3 % vol. - leicht, süffig & naturtrüb - frisch gezapft vom Fass	0,2   0,3   0,4	2,50 € 3,50 € 4,50 €
BakkerGold Alster mit Sprite // mit Fanta // mit Wasser	0,2   0,3   0,4	2,50 € 3,50 € 4,50 €
BakkerHell 4,9 % vol. - feinherb, frisch & klar – frisch gezapft vom Fass	0,2   0,3   0,4	2,50 € 3,50 € 4,50 €
Erdinger Weißbier	0,33 l Flasche	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	0,33 l Flasche	4,00 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l Flasche	4,00 €



#### // FEIN & TROCKEN

Blanker Hans 12,5 % vol.  - Grauburgunder trocken – fein, rund & ausgewogen Schmitt, Rheinhessen	0,1 l 0,25 l 0,5 l 1,0 l	3,00 € 6,50 € 12,50 € 24,00 €
Rosa Brise 11 % vol erfrischend trockener Roséwein mit feiner Frucht Schmitt, Rheinhessen	0,1 l 0,25 l 0,5 l 1,0 l	3,00 € 6,50 € 12,50 € 24,00 €
Weinschorle Weiß // Rosé	0,15 l 0,25 l	3,00 € 5,50 €
// PERLEND & SPRITZIG		
Aperol Spritz - der bittersüße Klassiker – geht eigentlich immer Aperol – Secco – Soda – Orange – Eis		6,90 €
Limoncello Spritz - zitronig-frisch und wie gemacht für sonnige Pausen Limoncello – Secco – Soda – Zitrone – Eis		6,90 €
Sarti Spritz - Blutorange trifft Mango & Maracuja – herrlich ander Sarti Rosa – Secco – Soda – Limette – Eis	rs	6,90 €
Secco Frizzante 10,5 % vol leicht, spritzig & unkompliziert Serena Wines 1881, Italien	0,1 l 0,5 l	2,50 € 11,50 €
Crémant Rosé Brut 11,5 % vol.  - ein Hauch Bordeaux in der Bakkerie: feinperlig, fruchtig & französisch Calvet, Bordeaux	0,75 l Flasche	28,00 €



#### // STARK & KLASSISCH

Flotte Lotte 15 % vol hausgemachter Eierlikör samtig, süß & mit Liebe gerührt	2 cl	2,00 €
Fasanenbrause 15 % vol fruchtig-herber Sanddornlikör echt Borkum	2 cl	2,00 €
Alter Hullmann 35 % vol.  - milder Kornbrand mit feiner Fassnote Oldenburger Original	2 cl	2,00 €
Echt Stonsdorfer Kräuterlikör 32 % vol süß-herber Kräuterlikör mit Geschichte ein echter Familienklassiker	2 cl	2,00 €
Rum Cola - Klassiker aus gutem Grund kräftig, schlicht & beliebt	0,2	6,00 €



### Sie mögen, was wir tun?

Das freut uns. Wir auch! Und wissen Sie, was wir noch mögen? Wenn aus Gästen echte Fans werden. Wenn man sich wiedererkennt – im Stil, in den Werten, im Geschmack. Und wenn Lust entsteht, mehr über das zu erfahren, was hinter den Kulissen passiert

### Insta

Wie wird aus einer Idee ein Lieblingsplatz? Und wer macht das alles möglich? Wir nehmen Sie mit hinter die Kulissen des InselLust Resorts – für besondere Einblicke, neue Projekte und echte Inselmomente. Und wenn Sie selbst schöne Momente bei uns erleben: Gerne teilen! #insellustmoment



### InselPost



Keine Lust auf Social Media, aber trotzdem neugierig? Dann ist unsere InselPost genau das Richtige. Damit bleiben Sie auf dem Laufenden – Aktionen, Events in der Bakkerie, besondere Erlebnisse oder spannende Inselgeschichten. Nicht zu oft. Nur, wenn es wirklich etwas zu erzählen gibt.

# Bewertungen

Sie waren gerne bei uns? Dann sagen Sie's weiter! Ihre Bewertung auf Google, Tripadvisor & Co. hilft anderen – und zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht. Wir freuen uns über Lob, Anregungen und Ihre persönlichen InselLust-Momente.



