

# BAKKERIE

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:



**Tischservice**

Persönlich am Tisch  
bestellen & bezahlen



**per QR-Code  
online bestellen**

und  
**online**  
bezahlen

und  
am **Tisch**  
bezahlen

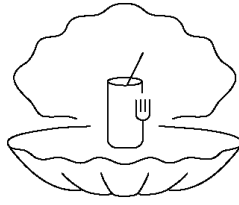


**Zurücklehnen**

Wir bringen alles frisch zubereitet direkt an Ihren Platz

SPEISEKARTE &  
GETRÄNKE >>>





BAKKERIE

# 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 – 20:00 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.

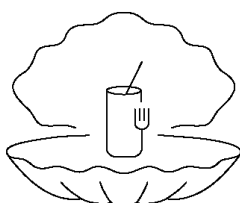
3 bis 4 Tapas pro Nase machen satt, 2 bis 3 machen neugierig –  
und Nachbestellen ist ausdrücklich erlaubt.

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.





# BAKKERIE

## 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

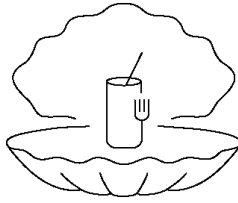
Spaghettini mit Sonnenblumen-Bolognese

& Beilagensalat

11,00 €

\*\*\*\*\*





# BAKKERIE

## MittagsFreuden

Montag – Freitag von 12 – 14 Uhr

### MONTAGS

Bio Chili sin Carne mit Reis

### DIENSTAGS

Bio-Linseneintopf mit Räucherwürstchen & Brot

### MITTWOCHS

Currywurst Pommes

### DONNERSTAGS

Rigatoni mit Bio-Rinder-Bolognese & Parmesan

### FREITAGS

Kibbelinge (4 Stk.) mit Pommes

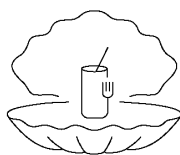
**9,90 €**

inkl.

1 Softgetränk

0,3 l






# BAKKERIE


## // 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 	mit Bio-Dinkelbrot 	4,50 €
mit Bio-Wiener Würstchen 	+ 2,50 €	
mit Lachs 	+ 3,00 €	
Bio-Linseneintopf  	mit Bio-Dinkelbrot 	4,50 €
mit Bio-Wiener Würstchen 	+ 2,50 €	
mit geräuchertem Würstchen 	+ 2,50 €	
Bio-Chili con Carne 		7,50 €
Bio-Chili sin Carne  		6,50 €
Bio-Lasagne Bolognese		6,50 €
Bio-Gemüselasagne 		6,50 €
Frische Pasta		3,00 €
Rigatoni 	oder Bio-Spaghettini   + 1,50 €	
mit Butter	+ 0,50 €	
mit Bio-Sonnenblumen-Bolognese  	+ 2,50 €	
mit Bio-Kräuterpesto  	+ 2,50 €	
mit Bio-Tomatenpesto  	+ 2,50 €	
mit Bio-Rinder-Bolognese 	+ 3,50 €	
mit Bio-Schinken-Käse-Sahnesauce 	+ 3,50 €	
Alle Varianten optional mit Parmesanspänen	+ 1,00 €	
Kibbeling (ca. 6 Stück) mit hausgemachter Remoulade		6,50 €
Bio-Gemüsecurry (pikant) 	mit Reis	6,00 €
Gratinierter Ziegenkäse  		5,00 €
Tipp: Passt auch wunderbar zur Brotzeit oder zum Beilagensalat		
mit Honig	+ 0,50 €	

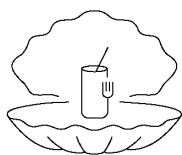
 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie online über den QR-Code auf Ihrem Tisch oder direkt an der Theke. Sprechen Sie uns gerne an.






# BAKKERIE


## // 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!

Currywurst (pikant) 		4,50 €
mit Pommes 	+ 3,00 €	mehr davon 7,00 €
mit BakkerFritten 	+ 4,00 €	
Mini-Hähnchen Cordon Bleu (2 Stück)		7,00 €
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit Pommes	+ 3,00 €	
mit Bio-Pilzrahmsauce	+ 3,00 €	
Bio-Rindergulasch 		7,50 €
extra zart & aromatisch		
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit 2 kleinen Kartoffelklößen 	+ 2,00 €	
mit Reis 	+ 2,00 €	
Bio-Rinder-Roulade mit Bratensauce		14,50 €
klassisch gefüllt & langsam geschmort		
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit 2 kleinen Kartoffelklößen 	+ 2,00 €	
Bio-Rinder-Hackbraten mit Bio-Bratensauce		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 €

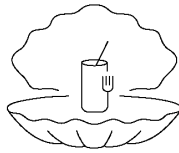
 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie online über den QR-Code auf Ihrem Tisch oder direkt an der Theke. Sprechen Sie uns gerne an.





# BAKKERIE

## // 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  6,00 €

mit Bio-Pilzrahmsauce  + 3,00 €

mit Lachs  + 3,00 €

mit Bio-Apfelmus  + 1,50 €

Pommes  3,00 €

mehr davon 5,00 €

mit Mayonnaise  + 0,50 €

mit Ketchup  + 0,50 €

mit hausgem. Remoulade + 1,00 €

BakkerFritten  4,00 €

Rösti-Pommes mit Trüffelnote & Suchtpotenzial mehr davon 6,50 €

mit Mayonnaise  + 0,50 €

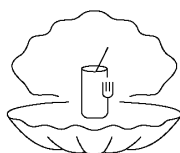
mit Ketchup  + 0,50 €

mit hausgem. Remoulade + 1,00 €

Kleiner Esser, große Wünsche? 0,00 €

Für Kinder gibt's gern einen Räuberteller  
oder eine Kinderschale mit Löffel.








# BAKKERIE


## // 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 	+ 2,50 €
mit 3 Bio-Falafel 	+ 2,50 €

Brotzeit nach Lust & Laune 4,50 €


Bio-Brot  & Butter sind gesetzt – dazu wählbar:


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  wird nach eigenem Rezept frisch zubereitet  
- cremig & feinwürzig mit Senf, Joghurt und Balsamico.

Essig & Öl stehen zusätzlich an den Servicestationen bereit.

 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie online über den QR-Code auf Ihrem Tisch oder direkt an der Theke. Sprechen Sie uns gerne an.










# BAKKERIE

## // 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 	3,50 €
Eierlikörkuchen	2,50 €
Schokomousse 	3,50 €
Kugel Eis	1,50 €
Vanille // Schokolade // Erdbeere 	

### Toppings für die süßen Momente:

Schlagsahne	+ 0,50 €
Vanillesauce 	+ 1,00 €
Bio-Apfelmus  	+ 1,50 €
Rote Grütze  	+ 2,00 €
Zwetschgenkompott  	+ 2,00 €
hausgemachter Eierlikör 	+ 2,00 €

Krümelrunde	1,00 €
5 kleine Hafercookies – perfekt zum Teilen (oder auch nicht)	
Für unterwegs oder Zuhause: Große Krümelrunde to go	2,50 €



= vegetarisch



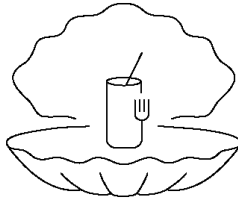
= vegan



= glutenfrei

Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie online über den QR-Code auf Ihrem Tisch oder direkt an der Theke. Sprechen Sie uns gerne an.





# BAKKERIE


## 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 €
1 Mini-Hähnchen Cordon Bleu		3,50 €
Bio-Buttermöhrchen	✂ 🌱	3,00 €
Kleine Portion Pommes mit Majo o. Ketchup	✂ 🌱	3,50 €
Butternudeln		3,50 €
Bio-Spaghettini mit Bio-Tomatenpesto	✂ 🌱	7,00 €
1 Kartoffelrösti mit Bio-Apfelmus	✂ 🌱	4,00 €
1 Pancake mit Puderzucker	🌱	2,50 €
1 Kugel Eis mit bunten Streuseln		1,50 €
Vanille // Schokolade // Erdbeere	🌱	
Räuberschale		0,00 €

---

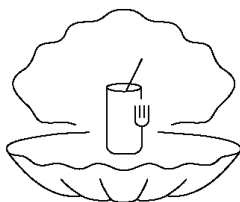
 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene finden Sie online über den QR-Code auf Ihrem Tisch oder direkt an der Theke. Sprechen Sie uns gerne an.

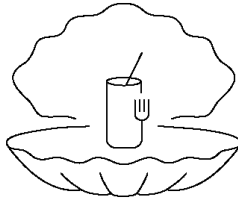




BAKKERIE

GETRÄNKEKARTE





BAKKERIE

# GETRÄNKEKARTE

## WinterMomente

Wohltuend. Nordisch. Seelenwärmer.

\*\*\*\*\*

### Heiße Zitrone

frisch & belebend – auf Wunsch mit Honig

3,50 €

\*\*\*\*\*

### Sanddornrog

fruchtig-herber Nordsee-Klassiker

mit Sanddorn & Rum

5,00 €

\*\*\*\*\*

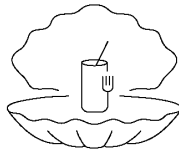
### Lumumba

Kakao mit Schuss & Sahne

– wahlweise mit Baileys, Rum oder Amaretto

6,00 €





# BAKKERIE

## // WARM & WACH

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

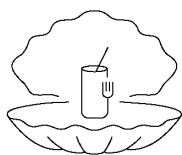
Becher Filterkafee	2,90 €
Becher Café Crema	3,20 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkafee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Schokochino	3,80 €
Heiße Schokolade trifft Espresso & Milchschaum	
Affogato	5,00 €
Vanilleeis trifft Espresso	
Iced Latte	3,80 €
Espresso trifft kalte Milch & Eiswürfel	
Glas Bio-Tee von Thiele	3,20 €
Ostfriesentee // Earl Grey // Rooibos Natur	
Sencha Green // Rote Grütze // Kräutergarten	
mit Honig	+ 0,50 €
mit frischer Zitrone	+ 0,00 €
Becher Vollmilch-Schokolade	3,50 €
mit Sahne	+ 0,50 €

## Extras & Variationen

Aromasirup: Haselnuss // Vanille // Caramel	+ 0,50 €
Hafermilch statt Kuhmilch	+ 0,50 €
Portion Sahne	+ 0,50 €
Krümelmunde – 5 kleine Hafercookies	+ 1,00 €

Auch zum Mitnehmen – im Recup Pfandbecher erhältlich.





# BAKKERIE

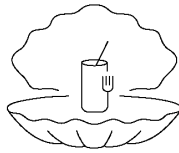
## // KALT & ERFRISCHEND

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE // <i>Coca-Cola</i> ZERO SUGAR //	0,2 l	2,50 €
<i>FANTA</i> orange // <i>Sprite</i> ZITRONE-LIMETTE // Spezi	0,3 l	3,50 €
Tafelwasser	0,25 l	2,00 €
laut // leise	0,5 l	4,00 €
	1,0 l	7,50 €
Homemade Lemonade	0,3 l	4,50 €
- Rhabarber trifft Orange		
Saft	0,2 l	3,00 €
Orange // Apfel // Rhabarber	0,3 l	4,50 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
Orange // Apfel // Rhabarber	0,3 l	3,50 €

## // BIERZEIT

BakkerGold 5,3 % vol.	0,2 l	2,50 €
- leicht, süffig & naturtrüb - frisch gezapft vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
BakkerGold Alster	0,2 l	2,50 €
mit Sprite // mit Fanta // mit Wasser	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
BakkerHell 4,9 % vol.	0,2 l	2,50 €
- feinherb, frisch & klar - frisch gezapft vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	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 €





# BAKKERIE

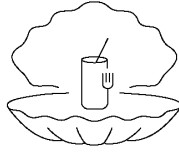
## // FEIN & TROCKEN

Blanker Hans 12,5 % vol.	0,1 l	3,00 €
- Grauburgunder trocken – fein, rund & ausgewogen	0,25 l	6,50 €
Schmitt, Rheinhessen	0,5 l	12,50 €
	1,0 l	24,00 €
Rosa Brise 11 % vol.	0,1 l	3,00 €
- erfrischend trockener Roséwein mit feiner Frucht	0,25 l	6,50 €
Schmitt, Rheinhessen	0,5 l	12,50 €
	1,0 l	24,00 €
Weinschorle	0,15 l	3,00 €
Weiß // Rosé	0,25 l	5,50 €

## // PERLEND & SPRITZIG

Aperol Spritz		6,90 €
- der bittersüße Klassiker – geht eigentlich immer		
Aperol – Secco – Soda – Orange – Eis		
Limoncello Spritz		6,90 €
- zitronig-frisch und wie gemacht für sonnige Pausen		
Limoncello – Secco – Soda – Zitrone – Eis		
Sarti Spritz		6,90 €
- Blutorange trifft Mango & Maracuja – herrlich anders		
Sarti Rosa – Secco – Soda – Limette – Eis		
Secco Frizzante 10,5 % vol.	0,1 l	2,50 €
- leicht, spritzig & unkompliziert	0,5 l	11,50 €
Serena Wines 1881, Italien		
Crémant Rosé Brut 11,5 % vol.	0,75 l	28,00 €
- ein Hauch Bordeaux in der Bakkerie:	Flasche	
feinperlig, fruchtig & französisch		
Calvet, Bordeaux		



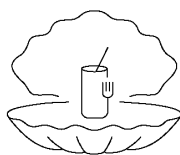


# BAKKERIE

## // 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 l	6,00 €





## BAKKERIE

### 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

JETZT  
FOLGEN



## InselPost

JETZT  
ABONNIEREN



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.

