

BAKKERIE

Herzlich willkommen –
schön, dass Sie da sind!

So funktionieren Bestellungen bei uns:



Karte schnappen



Platz finden

Dringen, 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**

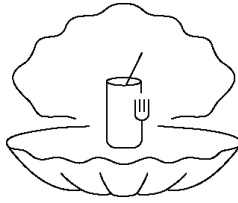
und direkt
am Tresen
bezahlen



Zurücklehnen

Wir bringen alles frisch zubereitet direkt an Ihren Platz

SPEISEKARTE &
GETRÄNKE >>>



BAKKERIE

SPEISEKARTE

Montag - Samstag: 08:00 - 22:00 Uhr

Frühstücksbuffet: 08:00 - 11:00 Uhr 20,50 EUR pro Person
19,50 EUR p. P. für InseLust-Gäste
9,50 EUR Kinder 6 - 11 J.

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

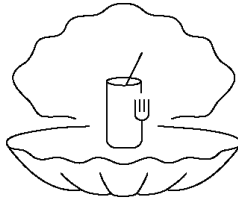
Alle Bakkerie-Gerichte kommen in typischen „Tapas-Größen“
- perfekt für Strandläufer, Mittagspausler, und gesellige
Runden. Kombinieren, teilen, probieren – ganz nach Lust,
Laune & Hunger.

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 & Buttermöhren

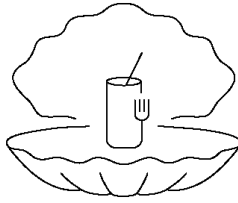
20,00 €

ChiliFreude

bio, vegan & glutenfrei

würziges Chili sin Carne mit Reis & Beilagensalat

11,50 €



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

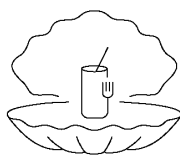
Kibbelinge (4 Stk.) mit Pommes

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!

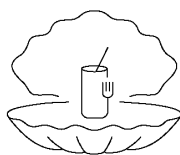
Veg. Bio-Kartoffelsuppe  mit Bio-Dinkelbrot 	4,50 €
mit Bio-Wiener Würstchen 	+ 2,50 €
mit Lachs 	+ 3,00 €
Bio-Linseneintopf   mit Bio-Dinkelbrot 	4,50 €
mit Bio-Wiener Würstchen 	+ 2,50 €
mit geräuchertem Würstchen 	+ 2,50 €
Bio-Chili con Carne 	7,50 €
Bio-Chili sin Carne  	6,50 €
Bio-Lasagne Bolognese	6,50 €
Bio-Gemüselasagne 	6,50 €
Frische Pasta	3,00 €
Rigatoni  oder Bio-Spaghettini   + 1,50 €	
mit Butter	+ 0,50 €
mit Bio-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 €
Rigatoni Spezial	9,50 €
mit Pilzrahm, Hähnchen & Parmesanspänen	
Kibbeling (ca. 6 Stück) mit hausgemachter Remoulade	6,50 €
Bio-Gemüsecurry (pikant)   mit Reis	6,00 €
Gratiniertes Ziegenkäse  	5,00 €
Tipp: Passt auch wunderbar 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!

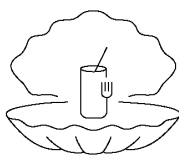
Currywurst (pikant) 		4,50 €
mit Pommes 	+ 3,00 €	mehr davon 7,00 €
mit BakkerFritten 	+ 4,00 €	
Mini-Hähnchen Cordon Bleu (2 Stück)		7,00 €
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit Pommes	+ 3,00 €	
mit Bio-Pilzrahmsauce	+ 3,00 €	
Bio-Rindergulasch 		7,50 €
extra zart & aromatisch		
mit Spätzle	+ 2,00 €	
mit 2 kleinen 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-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 €

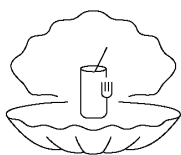
Für Kinder gibt's gern einen Räuberteller
oder eine Kinderschale mit Löffel.

 = 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


// 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 €

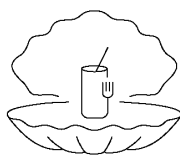
* Unser Bakkerie-Dressing  wird nach eigenem Rezept frisch zubereitet
- cremig & feinwürzig mit Senf, Joghurt und Balsamico.
Essig & Öl stehen zusätzlich an den Servicestationen bereit.

 = 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 Vanille // Schokolade // Erdbeere 	1,50 €

Toppings für die süßen Momente:

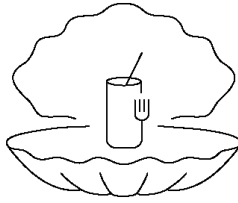
Schlagsahne	+ 0,50 €
Vanillesauce 	+ 1,00 €
Bio-Apfelmus  	+ 1,50 €
Rote Grütze  	+ 2,00 €
Zwetschgenkompott  	+ 2,00 €
hausgemachter Eierlikör 	+ 2,00 €
Krümelrunde 5 kleine Hafercookies – perfekt zum Teilen (oder auch nicht)	1,00 €
Für unterwegs oder Zuhause: Große Krümelrunde to go	2,50 €

 = 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 bruchsticher mag, wählt beim Bestellen einfach „Kinderschale“.

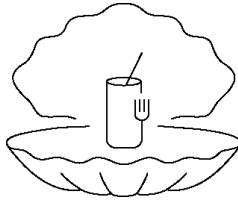
4 Nürnberger Würstchen mit Ketchup 	4,00 €
1 Mini-Hähnchen Cordon Bleu	3,50 €
Bio-Buttermöhrchen  	3,00 €
Kleine Portion Pommes mit Majo o. Ketchup  	3,50 €
Butternudeln	3,50 €
Bio-Spaghettini mit Bio-Tomatenpesto  	7,00 €
1 Kartoffelrösti mit Bio-Apfelmus  	4,00 €
1 Pancake mit Puderzucker 	2,50 €
1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

 = vegetarisch

 = vegan

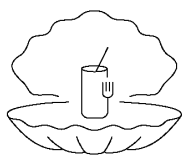
 = glutenfrei

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

// WARM & WACH

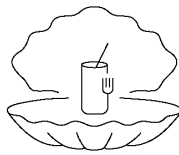
Frisch gebrüht, regional geröstet: Unser Ostfriesenkafee von der Leeraner Kaffeerösterei Baum – voller Geschmack, faires Konzept. Auch für zuhause – in drei Sorten an der Kasse erhältlich.

Becher 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	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 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Becher Vollmilch-Schokolade	3,50 €
mit Sahne	+ 0,50 €
Lumumba	6,00 €
Kakao mit Schuss & Sahne	
Sanddornrog	5,00 €

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.



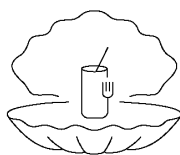
BAKKERIE

// KALT & ERFRISCHEND

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE // <i>Coca-Cola</i> ZERO SUGAR //	0,2 l	2,50 €
<i>FANTA</i> // <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 - Rhabarber trifft Orange	0,3 l	4,50 €
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 €



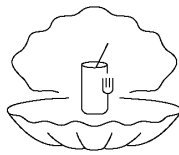
BAKKERIE

// 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

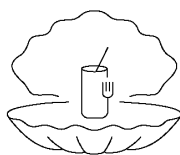
Aperol Spritz		6,90 €
- der bittersüße Klassiker – geht eigentlich immer		
Aperol – Secco – Soda – Orange – Eis		
Limoncello Spritz		6,90 €
- zitronig-frisch und wie gemacht für sonnige Pausen		
Limoncello – Secco – Soda – Zitrone – Eis		
Sarti Spritz		6,90 €
- Blutorange trifft Mango & Maracuja – herrlich 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 Bäckerie, 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.

