

BAKKERIE

Herzlich willkommen -
schön, dass Sie da sind!

So funktionieren
Bestellungen bei uns:



1. Platz finden

Drinne, draußen -
wo's am schönsten ist



2. Bestellen

Per Smartphone QR-Code
am Tisch scannen

ODER

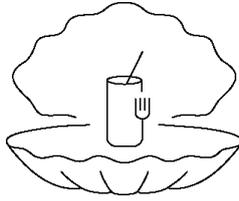
direkt an der Theke



3. 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: 11:30 - 13:30 Uhr
17:00 - 19:30 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

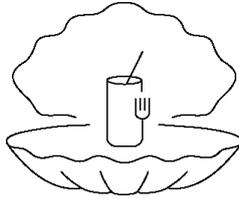
Alle Bakkerie-Gerichte kommen in typischen „Tapas-Größen“
- perfekt für Strandläufer, Mittagspausler, und gesellige
Runden. Kombinieren, teilen, probieren – ganz nach Lust,
Laune & Hunger.

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.

> Mo - Sa 11:30 - 13:30 Uhr // 17:00 - 19:30 Uhr <

Rinderhackbraten

mit Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin & Möhren

13,00 €

Rigatoni Spezial

mit Pilzrahm, Hähnchen & Parmesanspänen

7,00 €

Kibbeling (6 Stück)

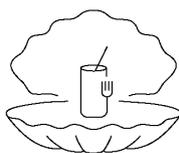
mit Pommes & hausgemachter Remoulade

9,50 €

Würzig. Einzigartig. LieblingsKombi.

Currywurst mit pikanter Sauce & BakkerFritten

9,00 €



BAKKERIE

// HEISS & HERZHAFT 11:30 - 13:30 Uhr // 17:00 - 19:30 Uhr

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!

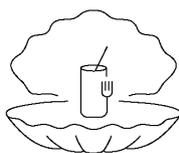
Veg. Kartoffelsuppe  mit Dinkelbrot 	4,50 €
mit Lachs	+ 2,50 €
mit Wiener Würstchen	+ 2,00 €
Lasagne Bolognese	5,00 €
Gemüselasagne 	5,00 €
Frische Pasta (Röhrchen oder Gedreht) 	2,50 €
Alle Varianten optional mit Parmesan	+ 1,00 €
mit Butter	+ 0,50 €
mit Rinder-Bolognese	+ 3,00 €
mit Sonnenblumen-Bolognese 	+ 2,50 €
mit Kräuterpesto 	+ 1,50 €
mit Tomatenpesto 	+ 1,50 €
Rinder-Hackbraten	5,50 €
mit Bratensauce	+ 1,00 €
mit Pilzrahmsauce	+ 2,50 €
mit 1 Spiegelei	+ 1,00 €
Mini-Fleischkäse (3 Stück) mit Senf 	4,50 €
mehr davon (5 Stück)	7,00 €
mit 1 Spiegelei	+ 1,00 €
Currywurst (pikant) 	4,50 €
mehr davon	7,00 €
mit Pommes	+ 3,00 €

 = 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

// **HEISS & HERZHAFT** 11:30 – 13:30 Uhr // 17:00 – 19:30 Uhr

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!

Kibbeling (4 Stück) mit hausgemachter Remoulade 4,50 €
mehr davon (6 Stück) 6,50 €
noch mehr davon (8 Stück) 8,50 €

Gemüsecurry (pikant)  mit Reis 5,00 €

Kartoffelrösti   4,50 €

mit Pilzrahmsauce  + 2,50 €

mit Lachs  + 2,50 €

mit Apfelmus   + 1,00 €

Kartoffelgratin  3,50 €

Pommes   3,00 €

mit Mayonnaise + 0,50 €

mit Ketchup   + 0,50 €

mit hausgem. Remoulade + 1,00 €

BakkerFritten  4,50 €

Rösti-Pommes mit Trüffelnote & Suchtpotenzial

mit Mayonnaise + 0,50 €

mit Ketchup   + 0,50 €

mit hausgem. Remoulade + 1,00 €

Rahmpilze  2,50 €

Buttermöhren  2,00 €

Kleiner Esser, große Wünsche? 0,00 €

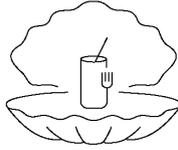
Für Kinder gibt's gern einen Räuberteller oder
eine Kinderschale mit Löffel.

 = 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 11:30 - 13:30 Uhr // 17:00 - 19:30 Uhr

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!

Schale Blattsalat mit Dinkelbrot 	3,00 €
mit Bakkerie-Dressing 	+ 0,00 €
mit Essig/Öl (Selbstbedienung)	+ 0,00 €
mit Hirtenkäsewürfeln	+ 1,50 €
mit Hähnchenbruststreifen	+ 2,00 €
mit Salatkerne-Mix	+ 1,00 €
TellerGrün	4,00 €
Knackiger Salat mit Gurke, Tomate & Dressing	
mit Dinkelbrot 	+ 1,00 €
mit Hirtenkäsewürfeln	+ 1,50 €
mit Hähnchenbruststreifen	+ 2,00 €
Vollkornstulle	5,50 €
wahlweise mit	
hausgemachtem Heringsstipp	
Gouda	
Salami	
Oldenburger Landschinken	



= vegetarisch

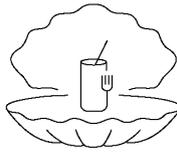


= vegan



= 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 11:30 - 13:30 Uhr // 17:00 - 19:30 Uhr

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 Kaiserschmarrn mit Puderzucker	4,50 €
2 warme Pancakes mit Puderzucker	3,50 €
Apfel-Streuselkuchen Dinkel-Vollkorn	4,00 €

Mehr hausgemachten Kuchen zeigen wir online und in der Vitrine.

Toppings für die süßen Momente:

Apfelmus	+ 1,00 €
Rote Grütze	+ 1,50 €
NussQuetsche frisch gepresste Nusscreme	+ 2,00 €
Vanillesauce	+ 1,00 €
Schlagsahne	+ 0,50 €
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

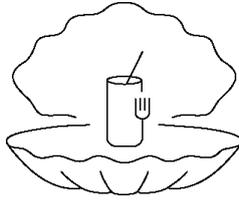


VEGAN = vegan



= 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

Kleine Auszeit

> Mo - Sa 13:30 - 17:00 Uhr <

// HERZHAFT

Veg. Kartoffelsuppe  mit Dinkelbrot  4,50 €
mit Lachs + 2,50 €
mit Wiener Würstchen + 2,00 €

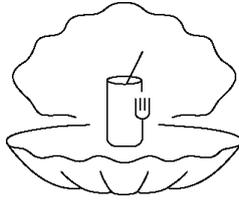
TellerGrün 4,00 €
Knackiger Salat mit Gurke, Tomate & Dressing
mit Dinkelbrot  + 1,00 €
mit Hirtenkäsewürfeln + 1,50 €
mit Hähnchenbruststreifen + 2,00 €

// SÜSSE MOMENTE

Apfel-Streuselkuchen 4,00 €
Dinkel-Vollkorn
mit Schlagsahne + 0,50 €

Mehr hausgemachten Kuchen zeigen wir online und in der Vitrine.

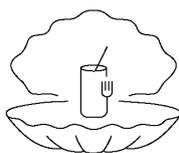
Krümelrunde 1,00 €
5 kleine Hafercookies – perfekt zum Teilen (oder auch nicht)



BAKKERIE

GETRÄNKEKARTE

> Mo - Sa 11:00 bis 20:00 Uhr <



BAKKERIE

// WARM & WACH

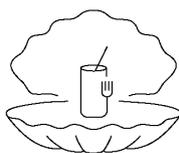
Frisch gebrüht, regional geröstet: Unser Ostfriesenkafee von der Leerer Kaffeerösterei Baum – voller Geschmack, faires Konzept. Auch für zuhause – in drei Sorten an der Kasse erhältlich.

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



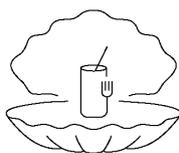
BAKKERIE

// KALT & ERFRISCHEND

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE // <i>Coca-Cola</i> ZERO SUGAR //	0,2 l	2,50 €
<i>FANTA</i> // <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 €
- täglich frisch & immer mal wieder anders		
Saft	0,2 l	3,00 €
Orange // Apfel // Pink-Grapefruit	0,3 l	4,50 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
Orange // Apfel // Pink-Grapefruit	0,3 l	3,50 €

// BIERZEIT

BakkerGold 5,3 % vol.	0,2 l	2,00 €
- leicht, süffig & naturtrüb - frisch gezapft vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Jever Pils vom Fass 4,9 % vol.	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
BakkerGold Alster	0,2 l	2,00 €
mit Sprite // mit Fanta // mit Wasser	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Erdinger Weißbier	0,33 l Flasche	3,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,50 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l Flasche	3,50 €



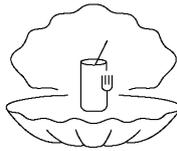
BAKKERIE

// 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

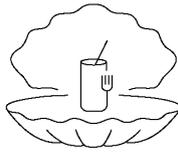
Aperol Spritz		6,50 €
- der bittersüße Klassiker – geht eigentlich immer		
Aperol – Secco – Soda – Orange – Eis		
Limoncello Spritz		6,50 €
- zitronig-frisch und wie gemacht für sonnige Pausen		
Limoncello – Secco – Soda – Zitrone – Eis		
Sarti Spritz		6,50 €
- Blutorange trifft Mango & Maracuja – herrlich 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	2,50 €
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.

