



Willkommen bei Iselmar

Iselmar

Iselmar ist der friesische Name des IJsselmeers, des größten Sees der Niederlande mit einer Fläche von 1.100 km². Das IJsselmeer entstand im Jahr 1932 durch die Eindeichung eines Teils der Zuiderzee mit dem Abschlussdeich.

Mit direktem Zugang zu den Friesischen Seen auf der Rückseite und dem IJsselmeerdeich sowie dem UNESCO-Weltkulturerbe Woudagemaal auf der Vorderseite ist Iselmar seit jeher ein Begriff in Friesland und der nautischen Welt.

In den letzten fünf Jahrzehnten hat sich Iselmar zu einem Vier-Sterne-Hotel, Yachthafen, Bungalowpark, Tagungsort und Veranstaltungsschloss entwickelt. Zahlreiche Sport- und Freizeiteinrichtungen wie Squash, Tennis, Bowling, Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum sowie das Restaurant und die gemütliche Hotelbar im maritimen Stil machen jeden Aufenthalt zu einem rundum gelungenen Erlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Möchten Sie einen passenden Wein zu Ihrem Abendessen?

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne dabei, die perfekte Wahl zu treffen.

Haben Sie eine Allergie, besondere Ernährungswünsche oder gibt es Zutaten, die Sie lieber nicht essen?

Sagen Sie uns einfach Bescheid! Wir passen Ihr Gericht gerne individuell für Sie an.

Möchten Sie vegetarisch essen?

Werfen Sie einen Blick auf unsere speziellen vegetarischen Gerichte, gekennzeichnet mit einem . Viele unserer Gerichte können wir außerdem in einer vegetarischen Variante zubereiten.

Arrangements

Haben Sie ein Übernachtungsarrangement oder ein Bowling-Dinner-Arrangement gebucht?

Dann haben wir eine Auswahl unserer Gerichte speziell für Ihr Menü-Arrangement zusammengestellt.

Diese erkennen Sie an dem  auf der Karte.

Haben Sie ein Gericht aus der À-la-carte-Karte ins Auge gefasst, das nicht mit einem  gekennzeichnet ist? Kein Problem! Sie können dieses Gericht dennoch wählen. In diesem Fall berechnen wir einen Aufpreis, der direkt beim Gericht angegeben ist.

So genießen Sie stets Ihre Lieblingsgeschmäcker mit der Freiheit, selbst zu wählen.



Mittagsgerichte

Bestellbar von 12:00 bis 17:00 Uhr

Brottafel ✓	€ 9,00
Eine leckere Auswahl verschiedener Brotsorten, knusprige Käse-Stangen und hausgemachte Aufstriche. Perfekt zum Teilen.	
Tomatensuppe ✓	€ 8,00
Cremige Tomatensuppe, verfeinert mit Gartenkräutern und einem Schuss Sahne.	
Zwiebelsuppe ✓	€ 9,00
Herzhafte französische Zwiebelsuppe, serviert mit einem Crostini, gratiniert mit Käse.	
Räucherlachs auf Ur-Brot*	€ 15,50
mit Remouladensauce, roten Zwiebeln, Salatmischung und Kapern.	
Carpaccio auf Ur-Brot*	€ 15,50
Dünne Scheiben Diamantfilet mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, getrockneten Tomaten, Kapern und knusprig geräucherten Saubohnen.	
Club-Sandwich aus Ur-Brot*	€ 15,50
mit Tomate, Speck, geräuchertem Hähnchenbrustfilet, Pommes Frites und Mayonnaise.	
12-Uhr-lunch auf Ur-Brot*	€ 15,50
mit Rindfleischkrokette, Carpaccio und eine Tasse Suppe nach Wahl.	
Spiegelei auf Ur-Brot*	€ 14,00
mit der Wahl zwischen Schinken, Käse und/oder Speck.	
Zwei burgundische Rindfleischkrokette auf Ur-Brot*	€ 12,50
Serviert mit feinstem französischem Senf.	
Zwei vegane Krokette auf Ur-Brot* ✓	€ 12,50
Serviert mit feinstem französischem Senf.	
Tosti XL aus Ur-Brot*	€ 10,50
mit Schinken und/oder Käse.	
Weißes Baguette gesund	€ 13,50
mit Schinken, Käse, Gurke, gekochtem Ei und Salat.	
Deluxe-Hamburger auf einem Briochebrötchen	€ 23,50
mit Pommes Frites, BBQ-Sauce und Salat.	
Hähnchenschnitzel auf einem Briochebrötchen	€ 19,00
mit Chilimayonnaise, Pommes Frites und Salat.	
Pasta Bolognese	€ 17,50
Serviert mit Parmesan und gemischtem Salat.	
Fischsalat	€ 23,00
Ein frischer Salat mit geräuchertem Lachs, Thunfisch, gebackenen Garnelen und cremiger Wasabi-Mayonnaise.	
Caesar-Salat	€ 21,50
Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenmedaillons, Bacon, gekochtem Ei, Parmesan, Croutons und einem kräftigen Caesar-Dressing.	
Carpaccio-Salat	€ 22,50
Salat mit dünn geschnittenem Rinderfilet, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern, Parmesan und Trüffelmayonnaise.	
Ziegenkäsesalat ✓	€ 20,00
Bunter Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnüssen, Orangenfilets und einem Honig-Dressing für eine süß-frische Balance.	

* Wahl zwischen hellem oder dunklem Brot.



Getränkekarte

Warme Getränke

Tee	€ 3,25
Frischer Minztee	€ 4,25
Frischer Ingwertee	€ 4,25
Kaffee	€ 3,25
Großer Kaffee	€ 4,25
Espresso	€ 3,25
Doppelter Espresso	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,75
Cappuccino	€ 3,85
Latte Macchiato	€ 4,75
Heiße Schokolade	€ 3,75

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Fanta Cassis	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Fuze Tea Green	€ 3,50
Fuze Tea Sparkling	€ 3,50
Bitter Lemon	€ 3,50
Tonic	€ 3,50
Ginger Ale	€ 3,50
Rivella	€ 3,50
Spezi	€ 3,50
Glas Limonade	€ 1,60
Kanne Limonade	€ 6,00
Kalte Schokolade	€ 3,50
Fristi (Milchmixgetränk)	€ 3,50
Glas Milch	€ 3,50
Glas Buttermilch	€ 3,50
Krug Erfrischungsgetränk 0,5	€ 7,50

Bier vom Fass

Iselmar Spezialbier	€ 5,25
Hertog Jan 0,25 L	€ 3,75
Hertog Jan 0,5 L	€ 7,50
Leffe Blond / Brune	€ 5,50
Karmeliet Tripel	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,3 L	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,5 L	€ 9,25
„Sneeuwwitje“ 0,25 L	€ 3,75
„Sneeuwwitje“ 0,5 L	€ 7,50

Bier aus der Flasche

Hertog Jan	€ 4,25
Hertog Jan 0,0 %	€ 4,25
Hoegaarden Radler	€ 4,25
Hoegaarden Radler 0,0 %	€ 4,25
Franziskaner Weißbier	€ 7,00
Franziskaner Weißbier 0,0 %	€ 7,00
Liefmans Fruchtbier	€ 5,50
Leffe Blond / Brune	€ 5,50
Corona	€ 6,00
Corona 0,0 %	€ 6,00
Texels Skuumkoppe 0,0 %	€ 4,70

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	€ 5,75
Schulp Apfelsaft	€ 3,50
Schulp Orangensaft	€ 4,00
Apfelschorle	€ 3,75

Mineralwasser

Chaudfontaine still	€ 3,50
Chaudfontaine mit Kohlensäure	€ 3,50
Chaudfontaine 1 L still	€ 7,50
Chaudfontaine 1 L mit Kohlensäure	€ 7,50



Getränkete

Importierte Spirituosen

Jägermeister	€ 4,50
Campari	€ 4,50
Underberg	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Ouzo 12	€ 5,50
Ramazotti	€ 5,50
Puschkin Wodka	€ 5,50
Grappa Chardonnay	€ 8,00

Mixgetränke

Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Gordon's Gin & Tonic	€ 8,75
Bulldog Gin & Tonic	€ 9,75
Martini Bianco & Tonic	€ 7,75
Campari & Tonic	€ 8,00

Aperitifs

Portwein Ruby	€ 4,75
Portwein White	€ 4,75
Sherry Medium	€ 4,75
Sherry Dry	€ 4,75
Martini Bianco	€ 4,25
Martini Rosso	€ 4,25
Crodino alkoholfrei	€ 5,25

Cognac

Courvoisier VS	€ 7,00
Rémy Martin VSOP	€ 8,00
Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 7,00

Whisky

Lagavulin 16 Jahre alt	€ 16,50
Dalwhinnie 15 Jahre alt	€ 12,50
Glenkinchie 12 Jahre alt	€ 11,50
Johnnie Walker Red Label	€ 6,75
Johnnie Walker Black Label	€ 8,50
Jack Daniel's	€ 7,00
Glenfiddich	€ 8,50
Jameson Irish	€ 6,00

Niederländische Spirituosen

Jonge Jenever	€ 4,00
Oude Jenever	€ 4,00
Bessen Jenever	€ 4,00
Vieux	€ 4,00
Beerenburg	€ 4,00
Korenwijn	€ 4,00
Schippersbitter	€ 4,00
Advokaat	€ 4,00

Gin

Gordon's Dry Gin	€ 5,25
Bulldog Gin	€ 6,25

Rum

Bacardi Carta Blanca	€ 5,50
Bacardi Carta Negra	€ 5,50
Bacardi Limón	€ 5,50
Captain Morgan Spiced	€ 5,50

Liköre

Safari	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoã	€ 5,00
Berentzen Apfeln	€ 4,25
Southern Comfort	€ 5,50
Baileys	€ 5,50
Tia Maria	€ 5,50
Di Saronno Amaretto	€ 5,50
D.O.M. Bénédictine	€ 5,50
Drambuie	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier Rouge	€ 6,00
Sambuca Vaccari	€ 5,25
Tequila Sierra Silver	€ 5,50
Licor 43	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50
Aperol	€ 5,50



Vorspeisen

- Brottafel** ✓ € 9,00
Eine leckere Auswahl verschiedener Brotsorten, knusprige Käse-Stangen und hausgemachte Aufstriche. Perfekt zum Teilen.
Arrangement-Aufpreis € 2,50.
- Tomatensuppe** ✓ € 8,00
Cremige Tomatensuppe, verfeinert mit Gartenkräutern und einem Schuss Sahne.
★ Arrangement-Gericht.
- Zwiebelsuppe** ✓ € 9,00
Herzhafte französische Zwiebelsuppe, serviert mit einem Crostini, gratiniert mit Käse.
Arrangement-Aufpreis € 2,50.
- Rinder-Carpaccio** € 15,50
Feine Scheiben Rinderfilet, garniert mit Kapern, getrockneten Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.
Arrangement-Aufpreis € 4,50.
- Lachs-Spieß in Sojasauce** € 15,50
Im Ofen gebackener, marinierter Lachs am Spieß mit Sojasauce.
Eine perfekte Balance aus würzig und zart. Serviert mit einem frischen Salat.
Arrangement-Aufpreis € 4,50.
- Italienische Hackbällchen** € 14,50
Hausgemachte Hackbällchen in würziger Tomatensauce, serviert mit geröstetem Ciabatta.
★ Arrangement-Gericht.
- Quiche mit Waldpilzen** € 14,50
Herzhafter Ofenkuchen gefüllt mit verschiedenen Pilzsorten, karamellisierten Zwiebeln und einem Hauch Thymian.
★ Arrangement-Gericht.
- Papadum mit Fisch-Duo** € 15,00
Knuspriges Papadum mit geräucherter Makrele und Forelle, dazu ein frisches Curry-Dressing.
Arrangement-Aufpreis € 3,50.



Hauptgerichte

Hähnchenspieß	€ 24,50
Mit gebratenem Reis, Erdnussauce, Krabbenchips und Röstzwiebeln. <i>Arrangement-Aufpreis € 4,50.</i>	
Spareribs	€ 26,50
Zarte Spareribs, wahlweise mild oder scharf, serviert mit Knoblauchsauce und Barbecuesauce. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Deluxe-Hamburger	€ 23,50
Ein großzügiger Burger mit geschmolzenem Cheddar im Kern. Belegt mit Speck, Tomate, Gurke, Gewürzgurke, Spiegelei und hausgemachter Burgersauce. Serviert mit Pommes frites. <i>Arrangement-Aufpreis € 4,50.</i>	
Deluxe-Nacho-Burger ✓	€ 21,50
Knuspriger vegetarischer Burger mit einer Nacho-Kruste. Belegt mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Relish aus Gewürzgurken, Spiegelei und Burgersauce. Serviert mit Pommes frites. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Schellfisch mit Weißweinsauce	€ 24,00
Gebratenes Schellfischfilet, serviert mit einer cremigen Sauce aus Weißwein und frischen Kräutern. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Gebratene Seezunge (300–350 g)	€ 33,00
Klassisch in Butter gebratene Seezunge. Serviert mit hausgemachter Remouladensauce. <i>Arrangement-Aufpreis € 17,50.</i>	
Rinderfiletsteak (200 g)	€ 34,50
Zart gebratenes Rinderfilet mit kräftiger Rotweinjus. <i>Arrangement-Aufpreis € 18,50.</i>	
Ente aus traditioneller Aufzucht	€ 24,50
Auf der Haut gebratene Brust von der Flugente mit einer kräftigen Orangensauce. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Rindfleisch-Schmortopf	€ 25,50
Zart geschmortes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse. Serviert mit Steakhouse-Pommes. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	

*Alle Hauptgerichte werden mit warmem Gemüse und Pommes Frites serviert.
Weitere Beilagen wie warme Kartoffelbeilagen und Salat können separat bestellt werden.
Diese Extras finden Sie auf der Rückseite dieser Seite unter „Extras nach Wunsch“.*



Salatkompositionen als Hauptgang

Fischsalat	€ 23,00
Ein frischer Salat mit geräuchertem Lachs, Thunfisch, gebackenen Garnelen und cremiger Wasabi-Mayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Caesar-Salat	€ 21,50
Klassischer Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenmedaillons, Bacon, gekochtem Ei, Parmesan, Croutons und einem kräftigen Caesar-Dressing. <i>Arrangement-Aufpreis € 4,00.</i>	
Carpaccio-Salat	€ 22,50
Salat mit dünn geschnittenem Rinderfilet, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern, Parmesan und Trüffelmayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Ziegenkäsesalat ✓	€ 20,00
Bunter Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnüssen, Orangenfilets und einem Honig-Dressing für eine süß-frische Balance. <i>Arrangement-Aufpreis € 3,50.</i>	

Extras nach Wunsch

Fügen Sie Ihrem Abendessen eine Beilage hinzu. Zusätzliche Beilagen wie Salat oder Kartoffelbeilage können pro Schälchen separat bestellt werden.

Kartoffelbeilage	€ 3,50
Wechselnde Kartoffelzubereitung des Küchenchefs, z. B. Gratin, gekocht oder gebraten.	
Frischer Salat	€ 3,50
Frischer gemischter Salat mit leichter Vinaigrette.	
Warme Gemüsebeilage	€ 3,50
Gedünstetes Gemüse, leicht gewürzt und/oder in Butter sautiert.	
Pommes frites	€ 3,50
Goldgelbe französische Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise.	



Nachspeisen

- Kaffee-Brownie** € 8,50
Hausgemachter, köstlicher Kaffee-Brownie mit Karamellsauce, serviert mit Stroopwafel-Eis.
Arrangement-Aufpreis € 2,50.
- Tarte Tatin** € 9,00
Französische Tarte Tatin mit weich geschmorten Birnen, serviert mit Birnenparfait.
★ Arrangement-Gericht.
- Dame Blanche** € 9,00
Cremiges Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und einem Klecks Sahne. Ein echter Klassiker.
★ Arrangement-Gericht.
- Crêpes mit heißen Kirschen** € 10,50
Crêpes mit Vanilleeis und heißen Kirschen.
Spektakulär am Tisch flambiert – für einen festlichen Moment.
Arrangement-Aufpreis € 4,50.

Kaffeespezialitäten

- Irish Coffee** € 9,25
Ein herzerwärmender Klassiker – kräftiger Kaffee, irischer Whiskey und ein Klecks Sahne.
Die perfekte Balance aus intensiven Aromen und einem Hauch Alkohol.
- French Coffee** € 9,25
Feiner Kaffee mit einem Hauch Grand Marnier für eine zitrusfrische Note.
Gekrönt mit einer luftigen Schicht Sahne – elegant und geschmackvoll.
- Italian Coffee** € 8,75
Edler Kaffee mit Amaretto, verfeinert mit einer Sahnehaube.
Dieser köstliche Kaffee hat einen reichhaltigen, nussigen Geschmack – ganz im Stil italienischer Leidenschaft.
- Spanish Coffee** € 8,75
Wärmende Kombination aus Kaffee, Licor 43 und Sahne.
Ein spanischer Klassiker mit kraftvollem und intensivem Geschmack.
- Dokkumer Koffie** € 8,00
Kräftiger Kaffee mit Berenburg und einer feinen Kräuternote.
Abgerundet mit Sahne – die perfekte Wahl für Liebhaber intensiver Heißgetränke mit friesischem Charakter.



Weinkarte

Hausweine

Weißwein

●○○○

Pinot Grigio aus Italien

Trocken, saftig mit nussigem Abgang.



€ 5,00



€ 25,50

Lieblich

●○○○

Silvaner und Müller-Thurgau aus Deutschland

Leicht süß, fruchtig mit frischer Note.

€ 5,00

€ 25,50

Rosé

●○○○

Pinot Grigio aus Italien

Trocken, frische rote Früchte mit leicht würzigem Abgang.

€ 5,00

€ 25,50

Rotwein

●○○○

Merlot aus Italien

Trocken, frische rote Früchte, würzig mit weichen Tanninen.

€ 5,00

€ 25,50

Weiße Weine

Grüner Veltliner aus Österreich

●○○○

Frisches weißes Obst, Mango, Zitrus und ein sanft würziger Abgang.



€ 34,50

Sauvignon Blanc aus Südafrika

●○○○

Tropische Früchte, reife Feigen mit frischer Säure und fruchtigem Nachklang.

€ 32,50

Chardonnay aus Australien

●●○○

Frischer, runder Geschmack mit tropischen Früchten und einem Hauch von Holz.

€ 27,50

Pinot Grigio aus Südtirol, Italien

●●●○

Cremiger Geschmack mit frischer Säure und nussigem Abgang.

€ 35,50

Verdicchio aus Italien

●●●○

Vollmundig, reich im Geschmack mit Fenchel und Apfelnoten.

€ 30,50



Weinkarte

Rote Weine

Shiraz aus Australien

●○○○

Vollmundiger, warmer Geschmack mit Eukalyptus, schwarzem Pfeffer und reifen Waldbeeren.



€ 27,50

Barbera aus Italien

●●○○

€ 30,50

Weicher, leicht säuerlicher Geschmack von roten und dunklen Früchten mit feinen Vanille- und Holztönen.

Malbec aus Argentinien

●●●○

€ 29,50

Voll, geschmeidig mit Aromen von sonnengetrockneten Früchten und Vanille.

Tempranillo aus Spanien

●●●○

€ 35,50

Cremiger, saftiger Geschmack von roten Früchten, feinen Gewürzen, Holz und Tabaknoten.

Schaumweine

Glera, Prosecco aus Italien (*Piccolo oder Flasche*)

●○○○

Trocken, frisch mit feiner Perlage von grünem Apfel, Limette und Blüten.



€ 11,50



€ 35,00

Chenin Blanc, Brut aus Frankreich

●○○○

€ 42,50

Vollmundig, trocken mit weicher Perlage von Apfel und Pfirsich.

Chardonnay, Champagner aus Frankreich

●●○○

€ 79,50

Trocken, komplex mit sanfter Perlage und Aromen von weißem Obst.