



Willkommen im Iselmar

Iselmar

Iselmar ist der friesische Name für das IJsselmeer, den größten See der Niederlande mit einer Fläche von 1.100 km². Das IJsselmeer entstand im Jahr 1932 durch die Eindeichung eines Teils der ehemaligen Zuiderzee mit dem Abschlussdeich (Afsluitdijk).

Mit direktem Zugang zu den friesischen Seen auf der Rückseite sowie dem IJsselmeerdeich und dem UNESCO-Welterbe Woudagemaal auf der Vorderseite ist Iselmar seit jeher ein fester Begriff in Friesland und in der nautischen Welt. In den vergangenen fünf Jahrzehnten hat sich Iselmar zu einem Vier-Sterne-Hotel mit Jachthafen, Bungalowpark, Tagungslocation und Veranstaltungsort entwickelt.

Zahlreiche Sport- und Freizeiteinrichtungen wie Squash, Tennis, Bowling, Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum, aber auch das Restaurant sowie die gemütliche Hotelbar im maritimen Ambiente, machen jeden Aufenthalt bei uns zu einem rundum gelungenen Erlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Möchten Sie zu Ihrem Abendessen einen passenden Wein genießen?

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei der Auswahl des perfekten Weins.

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

Bitte sprechen Sie uns jederzeit an! Wir passen Ihr Gericht gerne individuell für Sie an.

Möchten Sie vegetarisch speisen?

Entdecken Sie unsere speziell gekennzeichneten vegetarischen Gerichte mit einem **V**. Darüber hinaus können viele unserer Gerichte auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

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.



Weinkarte

Hausweine



€ 5,00



€ 25,50

Weißwein, Pinot Grigio aus Italien

Lieblich, Silvaner und Müller-Thurgau aus Deutschland

Rosé, Pinot Grigio aus Italien

Rotwein, Merlot aus Italien

Schaumweine



€ 11,50

€ 35,00

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

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

Weiße Weine

Grüner Veltliner aus Österreich

€ 34,50

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

Sauvignon Blanc aus Südafrika

€ 32,50

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

Chardonnay aus Australien

€ 27,50

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

Pinot Grigio aus Südtirol, Italien

€ 35,50

Cremiger Geschmack mit frischer Säure und nussigem Abgang.

Verdicchio aus Italien

€ 30,50

Vollmundig, reich im Geschmack mit Fenchel und Apfelnnoten.

rote Weine

Shiraz aus Australien

€ 27,50

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

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.



Getränkekarte

Warme Getränke

Tee	€ 3,25
Frischer Pfefferminztee	€ 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

Iselmars 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



Getränkekarte

Importierte Spirituosen		Niederländische Spirituosen	
Jägermeister	€ 4,50	Jonge Jenever	€ 4,00
Campari	€ 4,50	Oude Jenever	€ 4,00
Underberg	€ 5,50	Bessen Jenever	€ 4,00
Pernod	€ 5,50	Vieux	€ 4,00
Fernet Branca	€ 5,50	Beerenburg	€ 4,00
Ouzo 12	€ 5,50	Korenwijn	€ 4,00
Ramazotti	€ 5,50	Schippersbitter	€ 4,00
Puschkin Wodka	€ 5,50	Advokaat	€ 4,00
Grappa Chardonnay	€ 8,00		
Mixgetränke		Gin	
Aperol Spritz	€ 9,50	Gordon's Dry Gin	€ 5,25
Limoncello Spritz	€ 9,50	Bulldog Gin	€ 6,25
Gordon's Gin & Tonic	€ 8,75		
Bulldog Gin & Tonic	€ 9,75	Rum	
Martini Bianco & Tonic	€ 7,75	Bacardi Carta Blanca	€ 5,50
Campari & Tonic	€ 8,00	Bacardi Carta Negra	€ 5,50
		Bacardi Limón	€ 5,50
		Captain Morgan Spiced	€ 5,50
Aperitifs		Liköre	
Portwein Ruby	€ 4,75	Safari	€ 5,00
Portwein White	€ 4,75	Malibu	€ 5,00
Sherry Medium	€ 4,75	Passoã	€ 5,00
Sherry Dry	€ 4,75	Berentzen Apfelkorn	€ 4,25
Martini Bianco	€ 4,25	Southern Comfort	€ 5,50
Martini Rosso	€ 4,25	Baileys	€ 5,50
Crodino alkoholfrei	€ 5,25	Tia Maria	€ 5,50
		Di Saronno Amaretto	€ 5,50
Cognac		D.O.M. Bénédictine	€ 5,50
Courvoisier VS	€ 7,00	Drambuie	€ 6,00
Rémy Martin VSOP	€ 8,00	Cointreau	€ 6,00
Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,00	Grand Marnier Rouge	€ 6,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 7,00	Sambuca Vaccari	€ 5,25
		Tequila Sierra Silver	€ 5,50
Whisky		Licor 43	€ 5,50
Lagavulin 16 Jahre alt	€ 16,50	Limoncello	€ 5,50
Dalwhinnie 15 Jahre alt	€ 12,50	Aperol	€ 5,50
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		



Vorspeisen

Brotplatte V	€ 9,00
Brötchen zum Teilen mit handgemachten Aufstrichen.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Tomatensuppe V	€ 8,00
Cremige Tomatensuppe, abgeschmeckt mit Gartenkräutern und einem Schuss Sahne.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Kürbissuppe V	€ 9,00
Reichhaltige Kürbissuppe mit Crème fraîche und feinen Kräutern.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Rinder carpaccio	€ 15,50
Dünn geschnittenes Filet, garniert mit Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Parmesankäse, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 6,50.</i>	
Graved Lachs	€ 15,50
In Rote-Bete-Saft eingelegter Lachs, serviert mit süß-sauren Gurkenstreifen, roten Zwiebeln, frittierten Kapern und frischer Zitronenmayonnaise.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 6,50.</i>	
Fisch mit Chips	€ 15,00
Knusprig gebratene Weißfischfilets, serviert mit hausgemachten Kartoffelchips, einem frischen Salat und cremiger Remoulade.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 6,00.</i>	
Gegrillte Hähnchenspieße	€ 14,50
Zarte Hähnchenspieße vom Grill, veredelt mit süßer Sesamsauce und fein geschnittener Frühlingszwiebel.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Gegrilltes Naan mit Brie V	€ 14,50
Gegrilltes Naanbrot mit im Ofen geschmolzenem, cremigem Brie.	
Serviert mit Cranberry-Kompott und einem frischen Salat.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	



Hauptgerichte

Sous-vide gegartes Maishuhn	€ 24,50
Langsam gegartes Maishuhn mit cremigem Kartoffel-Trüffel-Püree und Pfeffersauce.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Spareribs	€ 26,50
Zarte Spareribs, nach Wunsch mild oder scharf mit Knoblauchsauce und Barbecuesauce.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Ossobuco	€ 25,50
Sanft gegarte Kalbshaxe in eigenem Jus mit cremigem Kartoffel-Trüffel-Püree.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 4,50.</i>	
Hamburger de luxe	€ 23,50
Ein großzügiger Burger mit geschmolzenem Cheddar im Kern. Belegt mit Speckmarmelade, Tomate, Gurke, Spiegelei und hausgemachter Burgersauce. Serviert mit Pommes Frites.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 2,50.</i>	
Nacho-Burger de luxe V	€ 21,50
Knuspriger vegetarischer Burger mit Nacho-Kruste. Belegt mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Gewürzgurken-Relish, Spiegelei und Burgersauce. Serviert mit Pommes Frites.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Gebratener Skrei – der norwegische Winterkabeljau	€ 24,00
Gebratenes Skreifilet mit geschnitttem Sauerkraut, Speckwürfeln und Weißweinsauce.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	
Gebratene junge Seezunge (300–350 g)	€ 33,00
Klassisch in Butter gebratene Seezunge mit hausgemachter Remoulade.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 12,00.</i>	
Tournedos (200 g)	€ 34,50
Zart gebratene Rinderfiletmedaillons, serviert mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter oder Rotweinsauce.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 13,50.</i>	
Gratinierte Penne V	€ 24,50
Im Ofen überbackene Penne, übergossen mit Zwiebel-Cremesauce, Käsemischung und Walnuss-Basilikum-Pesto.	
★ <i>Arrangement-Gericht.</i>	

Alle Hauptgerichte werden mit warmem Gemüse und Pommes Frites serviert.

Zusätzliche Beilagen, wie warme Kartoffelbeilagen oder Salat, können separat bestellt werden.

Diese Extras finden Sie auf der Rückseite dieser Seite unter „Extras nach Wunsch“.



Salate als Hauptgericht

Fischsalat	€ 23,00
Ein frischer Salat mit geräuchertem Lachs, Thunfisch, gebackenen Garnelen und cremiger Wasabi-Mayonnaise.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 2,00.</i>	
Caesarsalat	€ 21,50
Klassischer Caesarsalat mit knusprigen Hähnchenstücken, Speck, gekochtem Ei, Parmesan, Croutons und reichhaltigem Caesar-Dressing.	
<i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Carpaccio-Salat	€ 22,50
Salat aus dünn geschnittenem Rinderfilet (Diamanthaas) mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern, Parmesan und Trüffelmayonnaise.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 1,50.</i>	
Ziegenkäsesalat V	€ 20,00
Ein farbenfroher Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnüssen, Orangenstückchen und Honigdressing für eine süß-frische Balance.	
<i>★ Arrangement-Gericht.</i>	

Extras nach Wunsch

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer Beilage. Zusätzliche Garnituren, wie warme Kartoffelbeilagen oder Salat, können pro Schälchen bestellt werden.

Kartoffelbeilage	€ 3,50
Variierende Kartoffelspezialitäten durch den Chef, z. B. gratiniert, gekocht oder gebraten.	
Frischer Salat	€ 3,50
Frisch gemischter Salat mit leichtem Dressing.	
Warmes Gemüse	€ 3,50
Gekochtes Gemüse, leicht gewürzt und/oder in Butter sautiert.	
Pommes Frites	€ 3,50
Goldgelbe französische Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise.	



Nachspeisen

Tiramisu	€ 8,50
Klassisch zubereitet.	
<i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Dame Blanche	€ 9,00
Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und einem Klecks Schlagsahne. Ein wahrer Klassiker.	
<i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Cheesecake mit „Stroopwafel“	€ 9,00
Cremiger Cheesecake mit Stückchen von Stroopwafeln, serviert mit Karamelleis.	
<i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Crêpes mit MonChou und warmen Schmorbirnen	€ 10,50
Dünne Crêpes, gefüllt mit MonChou, serviert mit warmen Schmorbirnen und Vanilleeis.	
Spektakulär flambiert am Tisch für einen festlichen Moment.	
<i>Arrangement-Aufpreis € 1,50.</i>	

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	€ 9,25
Kräftiger Kaffee mit irischem Whiskey und Schlagsahne.	
French Coffee	€ 9,25
Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne.	
Italian Coffee	€ 8,75
Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne.	
Spanish Coffee	€ 8,75
Kaffee mit Licor 43 und Schlagsahne.	
Dokkumer Koffie	€ 8,00
Friesischer Kaffee mit Berenburg und Schlagsahne.	



Fragen Sie unsere Kollegen nach;

Das Brett von Heute

Unser wechselndes Menü mit aktuellen Gerichten.

Das Glas von Heute

Ein wechselndes warmes oder kaltes Getränk.