



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



€ 5,00

€ 25,50

Hausweine

Weiß:	Pinot Grigio
Süß weiß:	Niersteiner Gutes Domtal
Rosé:	Pinot Grigio Rosato
Rot:	Merlot



€ 11,50

€ 35,00

Schaumweine

Prosecco Spumante „Lunetta“, Italien (Piccolo oder Flasche)
Trocken, frisch, feine Perlage mit grüner Apfel-, Limetten- und Blütenduft.

Vouvray Méthode Traditionelle Brut, Vigneau-Chevreau, Frankreich
Voll, trocken, sanfte Perlage mit Apfel- und Pfirsicharomen.

Champagne Delot Blanc de Noirs Brut, Delot Père et Fils, Frankreich
Trocken, komplex, sanfte Perlage mit Aromen weißer Früchte, Brioche und Blüten.

Weißer Weine

Grüner Veltliner „Loss“, Schloss Gobelsburg, Österreich
Frische weiße Früchte, Mango, Zitrus, mit sanft würzigem Abgang.

Sauvignon Blanc Cape Town, Diemersdal, Südafrika
Tropische Früchte, reife Feigen, frische Säuren, fruchtiger Abgang.

Viognier Cuvée Stéphane Bouix, Domaine Haut Mourier, Frankreich
Üppig und rund, mit viel reifer Pfirsich- und Aprikosenfrucht, weißen Blüten und harmonischem Abgang.

Chardonnay „Les Favèdes“ Réserve, Vignerons du Narbonnais, Frankreich
Voll, cremig, mit reifer weißer Frucht, Holznoten, Karamell und Honig.

Rote Weine

Barbera Piemonte „Montej“, Villa Sparina, Italien
Weich, leicht frisch, Aromen von roten und schwarzen Früchten, elegant.

Shiraz, Milton Park, Australien
Vollmundig, üppig, mit Aromen von Eukalyptus, schwarzem Pfeffer und reifen Waldbeeren.

Malbec „Fantasia“, Bodegas Mauricio Lorca, Argentinien
Voll, geschmeidig, mit Aromen von schwarzen Früchten, Lorbeerholz und Vanille.

Rioja Crianza, Bodegas Vallobera, Spanien
Cremig, relativ kraftvoll, mit reifen roten Früchten, Kräutern, Holz und Tabak.



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 Zero	€ 3,50
Fuze Tea Green	€ 3,50
Fuze Tea Sparkling	€ 3,50
Royal Bliss Bitter Lemon	€ 3,50
Royal Bliss Tonic Water	€ 3,50
Royal Bliss Ginger Ale	€ 3,50
Royal Bliss Pink Berry	€ 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

Mineralwasser

Chaufontaine still	€ 3,50
Chaufontaine mit Kohlensäure	€ 3,50
Chaufontaine 1 L still	€ 7,50
Chaufontaine 1 L mit Kohlensäure	€ 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
„Sneeuw Witje“ 0,25 L	€ 3,75
„Sneeuw Witje“ 0,5 L	€ 7,50

Bier aus der Flasche

Hertog Jan	€ 4,25
Hoegaarden Radler	€ 4,25
Franziskaner Weißbier	€ 7,00
Liefmans Fruchtbeer	€ 5,50
Leffe Blond / Brune	€ 5,50
Corona	€ 6,00

Bier aus der Flasche bis zu 0,5%

Hertog Jan 0,0 %	€ 4,25
Hoegaarden Radler 0,0 %	€ 4,25
Corona 0,0 %	€ 6,00
Texels Skuumkoppe 0,0 %	€ 4,70
Leffe Blond 0,0%	€ 5,50
Karmeliet Tripel 0,4%	€ 5,50
Franziskaner Weißbier 0,5 %	€ 7,00

Fruchtsäfte

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



Getränkekarte

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 Apfelnkorn	€ 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
Salmari	€ 4,50



Vorspeisen

Brotplatte V	€ 9,00
Zupfbrot mit traditionell zubereiteten Aufstrichen. Perfekt zum Teilen. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Tomatensuppe V	€ 8,00
Cremige Tomatensuppe, abgeschmeckt mit Gartenkräutern und einem Schuss Sahne. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Sellerie Suppe V	€ 9,00
Cremige Suppe aus Knollensellerie, serviert mit Lauch und knusprigen Croutons. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Rindercarpaccio	€ 15,50
Dünn geschnittenes Filet, garniert mit Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Parmesankäse, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis € 6,50.</i>	
Blini mit Lachs	€ 15,50
Mini-Pfannkuchen mit Zitrone und Dill, serviert mit geräuchertem Lachs, saurer Sahne, Gurkenbändern und Dillmayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis € 6,50.</i>	
Fisch & Chips	€ 15,00
Knusprig gebratene Fischfilets, serviert mit hausgemachten Kartoffelschieben, einem frischen Salat und cremiger Remoulade. <i>Arrangement-Aufpreis € 6,00.</i>	
Steak Tatar	€ 15,50
Fein geschnittenes Rinderfilet, gewürzt mit Kapern, Essiggurke und Zwiebel, serviert auf Crostini mit eingelegtem Eigelb und Trüffelmayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis € 6,50.</i>	
Sommerliche Lasagne Caprese V	€ 14,50
Leichte, kalte Lasagne mit Büffelmozzarella, Rucola und Tomate, verfeinert mit Balsamico-Glasur. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	



Hauptgerichte

Schweinefilet mit Erdnusssauce	€ 25,50
Gegrillter Schweinefiletspieß, serviert mit Erdnusssauce, Atjar, Krupuk und frittierten Zwiebeln. <i>Arrangement-Aufpreis € 4,50.</i>	
Spareribs	€ 26,50
Zarte Spareribs, nach Wunsch mild oder scharf, serviert mit Knoblauchsauce und Barbecuesauce. <i>Arrangement-Aufpreis € 5,50.</i>	
Hähnchenschenkeln in Yufka-Teig-Schale	€ 24,50
Knusprige Yufka-Teig-Schale, gefüllt mit auf orientalische Art gebratenen Hähnchenschenkeln und Wokgemüse, serviert mit Reis. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Hamburger de luxe	€ 23,50
Ein großzügiger Burger, belegt mit geschmolzenem Käse, Baconjam, Tomate, Gurke, Spiegelei und hausgemachter Burgersauce. Serviert mit Pommes Frites. <i>Arrangement-Aufpreis € 2,50.</i>	
Falafelburger de Luxe V	€ 21,50
Knuspriger Kichererbsenburger, serviert mit geschmolzenem Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Gurkenrelish und Spiegelei, verfeinert mit Burgersauce und dazu Pommes Frites. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Gebratener Wolfsbarsch – Loup de Mer	€ 24,50
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, serviert mit Queller und einer Weißweinsauce. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	
Gebratene junge Seezunge (300–350 g)	€ 33,00
Klassisch in Butter gebratene Seezunge. Begleitet von 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>	
Spinatrisotto V	€ 24,50
Cremiges Risotto mit Spinat, serviert mit einem pochierten Ei. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Pommes Frites serviert.

Zusätzliche Beilagen, wie warme Kartoffelbeilagen oder warmem Gemüse, 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.
Arrangement-Aufpreis € 2,00.

Caesarsalat € 21,50
Klassischer Caesarsalat mit knusprigen Hähnchenstücken, Speck, gekochtem Ei, Parmesan, Croutons und reichhaltigem Caesar-Dressing.
★ Arrangement-Gericht.

Carpaccio-Salat € 22,50
Salat aus dünn geschnittenem Rinderfilet (Diamanthaas) mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kapern, Parmesan und Trüffelmayonnaise.
Arrangement-Aufpreis € 1,50.

Ziegenkäsesalat **V** € 20,00
Ein farbenfroher Salat mit cremigem Ziegenkäse, Walnüssen, Orangenstücken und Honigdressing für eine süß-frische Balance.
★ Arrangement-Gericht.

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 vom 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 Klassisch nach italienischem Rezept zubereitet. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	€ 9,00
Dame Blanche Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und einem Klecks Schlagsahne. Ein wahrer Klassiker. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	€ 9,00
Lava Cake Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern, serviert mit einem cremigen Vanille Parfait und „Boerenjongens“ (beschwipste Rosinen). <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	€ 9,00
Tartelette Kleines französisches Törtchen aus knusprigem Mürbeteig, gefüllt mit Lemon Curd und Baiser. Serviert mit Joghurt-Eis. <i>★ Arrangement-Gericht.</i>	€ 9,00

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee Kräftiger Kaffee mit irischem Whiskey und Schlagsahne.	€ 9,25
French Coffee Kaffee mit Grand Marnier und einem Hauch Zitrus, verfeinert mit Schlagsahne.	€ 9,25
Italian Coffee Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne. Reichhaltig und nussig im Geschmack.	€ 8,75
Spanish Coffee Kaffee mit Licor 43 und Schlagsahne. Warm und intensiv im Aroma.	€ 8,75
Dokkumer Koffie Friesischer Kaffee mit Berenburg und Schlagsahne.	€ 8,00