

INFO CAFE



Unsere Frühstückskarte

Französisches Frühstück

Zwei Croissants, Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig 6,90 €

Wellness-Frühstück

Cornflakes oder Müsli, Naturjoghurt, Obstsalat, Orangen- oder Multivitaminssaft 7,90 €

Logierhus Schinken-Frühstück

Bratkorb mit Brötchenauswahl, gekochter und roher Schinken* mit Gurke, Tomate und Butter 8,90 €



Logierhus Käse-Frühstück

Bratkorb mit Brötchenauswahl, gemischte Käsauswahl mit Obst, Konfitüre und Butter 9,20 €

Mailänder-Frühstück

Bratkorb mit Brötchenauswahl, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Mozzarella, Mailänder Salami und Butter 10,90 €

Insel-Frühstück

Bratkorb mit Brötchenauswahl, gemischte Wurst*- und Käsauswahl, Fleischsalat*, Tomate, Konfitüre, Honig, gekochtes Ei und Butter 10,90 €

Fischer-Frühstück

Bratkorb mit Brötchenauswahl, Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senfsoße, Omelett mit Nordseekrabben*, Konfitüre und Butter 17,90 €

Grosses Caféhaus-Frühstück für Zwei

Bratkorb mit Brötchenauswahl, Mailänder Salami, gekochter und roher Schinken* mit Gurke, Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senfsoße, Käsauswahl, kleines Omelett mit Nordseekrabben*, Naturjoghurt mit Obstsalat, Konfitüre, Honig, Butter, ein Glas (0,1 l) Prosecco oder Orangensaft 27,90 €



Abreise-Frühstück für ganz eilige

2 Brötchen, 2 Scheiben Salami, 2 Scheiben Käse, Konfitüre, Butter 6,90 €

Zum Frühstück servieren wir Ihnen gerne:

Portion Butter, Marmelade, Nutella oder Honig 0,90 €
Portion Frischkäse, Quark oder Kräuterquark 1,25 €
Portion gemischter Aufschnitt 4,50 €
Wurst oder Käse 4,50 €
Zwei Spiegeleier oder Rühreier 2,90 €
mit Bacon 3,90 €
Omelett oder Rührei mit Nordseekrabben* 13,90 €
Schale Cornflakes oder Müsli mit Milch oder Joghurt 3,50 €
Schale Joghurt mit Obstsalat 5,30 €
Ein Croissant 2,20 €
Portion Räucherlachs 3,90 €
Ein Gekochtes Ei 1,30 €

Zeichenerklärung: * = konserviert

FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET



Belgische Waffeln

mit Puderzucker 4,00 €
mit Schokoladensauce 4,60 €
mit Kirschen 5,00 €
mit Eis 5,60 €

Pfannkuchen

mit Nutella 3,90 €
mit Marmelade 3,50 €
mit Kirschen 4,70 €
mit Käse und Schinken 4,90 €

Milchreis

mit Zimt und Zucker 4,50 €
mit Kirschen 5,20 €
mit Sanddorn 5,20 €

Der Kaffeesack zum Mitnehmen

Crema € 7,80 - 200g,
Espresso € 7,80 - 200g



KLEINE SPEISEN

Hamburger 4,70 €
mit Pommes 7,70 €
Cheeseburger 4,90 €
mit Pommes 7,90 €
Backfisch im Brötchen 6,40 €
Portion Pommes 3,50 €
Currywurst 3,90 €
Currywurst mit Pommes 6,90 €
Chicken Nuggets 3,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes 6,90 €
Majestätbrötchen 4,50 €
Krabbenbrötchen 7,50 €
Lachsbrötchen 5,50 €



Dienstag Grillabend /
Mittwoch Kartoffelpuffer satt /
Donnerstag Scholle satt /
Sonntag Schnitzel satt

DasTuffel

DAMPFENDE OFENKARTOFFELN
UND HAUSEGEMACHTE
LECKERBISSEN - DAS TUFFELHUS
VERWÖHNT SIE MIT
KARTOFFELSPEZIALITÄTEN
DER EXTRAKLASSE!

Achters Dieck
www.achtersdieck.de

Süderstrandring 47 | 26465 Langeoog
Tel.: 04972 9119 - 50
www.langeoog-strandhotel.de



*kurzfristige Änderungen vorbehalten

Auf Wunsch können Sie gerne unsere Allergienkarte einsehen!

Liebe Gäste

wir möchten Ihnen eine Rarität anbieten



Im Hochland von Jamaika, dort wo die Plantagen der Blue Mountains nebelverhangen sind, wächst einer der teuersten Kaffees der Welt. Der Nebel, kühle Temperaturen und ein hoher Niederschlag sind in den Blue Mountains die Hauptfaktoren für ein besonderes Klima, wodurch die Kaffeepflanzen wesentlich langsamer wachsen. Durch diese lange Reifezeit entsteht ein spezielles Aroma, welches von Kaffeexperten sehr geschätzt wird.

Das außergewöhnliche Aroma, die schwierigen Bedingungen bei der Ernte sowie die geringe Ertragsmenge, die der Weltmarkt davon bekommt, macht ihn zum raresten Gourmetkaffee der Welt. Blue Mountain ist die teuerste Kaffeesorte weltweit, die direkt von den Sträuchern geerntet wird. Diesen „Grand Cru“ Blue Mountain servieren wir Ihnen als:

Espresso für 4,90 € • Cappuccino für 5,90 € • 150g ganze Bohnen in der Schmuckdose für 59,00 €

Kaffee aus eigener Röstung

Tasse Kaffee Crema	2,80 €
Pott Kaffee Crema	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino klein	3,20 €
Cappuccino mittel	4,00 €
Cappuccino Jumbo	4,70 €
Cappuccino / Karamell-, Vanille- oder Haselnuss-Sirup	3,90 €
Latte Macchiato	4,30 €
Latte Macchiato / Karamell-, Vanille- Haselnuss-Sirup	4,60 €



Kaffeespezialitäten

Logierhus-Moccacino (Schokolade, Espresso, Sahne)	4,90 €
Logierhus-Kaffee (Latte Macchiato mit Baileys)	5,90 €
Logierhus-Spezial (Kaffee, Vanilleeis und Baileys)	5,90 €
Westfriesischer Kaffee (Kaffee mit Eierlikör)	5,90 €
Nordfriesischer Pharisäer (Kaffee mit Rum)	5,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey)	5,90 €
Espresso corretto (doppelter Espresso mit Grappa)	5,90 €

Eiskarte

Kugel Eis	1,40 €
Yoghurt-Sandwich, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Karamell, Schokolade, Pilsener, Orangete	
Yoghurt-Becher	6,60 €
Nuss-Becher	7,10 €
Erdbeer-Becher	6,60 €
Früchte-Becher	6,60 €
Eiskaffee	4,20 €
Eis-Schokolade	4,20 €
Micky Maus	4,00 €
Pinocchio	4,00 €
Schoko-Becher	6,00 €
Portion Schlagsahne	1,10 €

HEISSE GETRÄNKE

Original Langeooger heißer Sanddorn mit Honig	5,20 €
Original Langeooger Sanddornrog mit Jamaika-Rum	6,60 €
Logierhus-Sanddorn-Spezial (mit Vanilleeis)	5,90 €
Friesischer Grog aus Jamaika-Rum (4cl)	5,90 €
Russische Schokolade mit Wodka (2cl)	5,90 €
Schokolade mit Amaretto	5,90 €
Lumumba (heiße Schokolade mit 2cl Rum)	5,90 €
Heißer Amaretto mit Schlagsahne	4,90 €
Heiße Milch oder Zitrone mit Honig	2,90 €
Heißer Apfelsaft	2,70 €
Eiergrog (friesisches Rezept)	6,20 €
Kännchen Friesischer Tee auf Stöbchen mit einer Zucker-	4,60 €
Kännchen Tee (verschiedene Sorten)	4,60 €
Pott Trinkschokolade	4,20 €
mit Sahnehaube	0,50 €

*** Gerne servieren wir Ihnen auch laktosefrei Milch ***

Alkoholfreie Getränke

Wasser, Naturell oder Sprudel	0,25l	2,70 €	0,7l	5,40 €
Fanta [®] , Sprite, Coca-Cola [®] , Coca-Cola light [®]	0,2l	2,80 €	0,4l	5,00 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon [®] , Ginger Ale [®]	0,2l	3,00 €	0,4l	5,20 €
Apfelsaftschote, klar oder naturtrüb	0,2l	2,80 €	0,4l	4,90 €
Apfel-, Orangen-, Multivitamin-Saft	0,2l	2,80 €	0,4l	5,00 €
Blonde	0,33l	3,50 €		
Vita Malz	0,33l	3,30 €		

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffen, 2= Antioxidationsmittel
3 Koffein, 4 chininhaltig, 5 Phenylalanin



DAS INFO-CAFE TEAM

möchte Ihnen besonders empfehlen:

Kaffee wird für Sie bei uns im Hause geröstet. Wir verwenden für die Röstung edle Rohkaffees aus Vietnam, Guatemala, Papua-Neuguinea, Brasilien, Peru und Jamaika.

Wir servieren Ihnen ein **Ostfriesentee** im Kännchen mit Stöbchen.

Kuchen backt unser Bäcker in unserer eigenen Bäckerei, täglich frisch, auch nach alten friesischen Rezepten. Bitte wählen Sie aus unserem Kuchenbuffet.

Friesische Apfel-Schmand-Torte ist unsere Haus Spezialität.

Täglich frisch

Herzlichst, Ihr Info-Café-Team!



FLASCHENBIERE

König Pilsener	0,33 l	3,50 €
Aister (Radler)	0,33 l	3,50 €
Jever	0,33 l	3,50 €
Berliner Weisse mit Waldmeister/Himbeersirup	0,33 l	3,90 €
Hefeweizen, hell	0,5 l	4,80 €
alkoholfrei	0,5 l	4,80 €



Spirituosen, Brände & Liköre

Bio Grappa	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	2,70 €
Linie Aquavit	2 cl	3,20 €
Ramazzotti, auch auf Eis	4 cl	3,90 €
Baileys, auch auf Eis	4 cl	3,90 €
Jamaika-Rum	2 cl	2,60 €
Whiskey Jim Beam	2 cl	3,20 €
Gin Monkey 47	2 cl	4,80 €
Kartoffelschnaps	2 cl	2,90 €
Juchtlebühl	2 cl	3,20 €

Aperitifs, Digestiv

Aperol Spritz	0,2l	5,90 €
Aperol / Orangensaft	0,2l	4,90 €
Gin-Tonic (Monkey 47)	0,2l	7,50 €
Whiskey-Cola	0,2l	7,50 €
Campari / Orangensaft	0,2l	4,90 €
Campari / Soda	0,2l	4,40 €
Hugo	0,2 l	5,90 €



WEINE, WEISS

Grauburgunder, trocken	0,2 l	5,90 €	0,7 l	21,50 €
Gutsriesling, trocken	0,2 l	5,80 €	0,7 l	21,00 €

WEINE, ROT

Shiraz Frankreich, trocken	0,2l	5,80 €	0,7 l	21,00 €
Vino-Spanien, trocken	0,2 l	5,50 €	0,7 l	19,00 €

PROSECCO

Prosecco Glas	0,1l	3,90 €
auf Eis	0,2l	5,90 €
Flasche	0,7 l	22,90 €



In unserer Weindüne treffen Sie auf eine ausgesuchte, feine Auswahl an Weinen. Auch können wir Ihnen ausgesuchten Winzersekt, Crémant, Champagner und Prosecco – auch Bio und vegan anbieten! Rum, Gin & Co, sowie edle Brände und Liköre fehlen natürlich auch nicht in unserem Sortiment.

Events:

Dienstag: Wein & Schokolade

Mittwoch: Gin Tasting

Freitag: Mitternachtsweinprobe

Samstag: Schwarzbrenner-Probier



JETZT NEU IN DER BARKHAUSENSTRASSE 2