



SPIEKEROOGER
LEIDENSCHAFT

HOTELS & RESIDENZEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant des Aparthotels „Spiekerooger Leidenschaft“!

Wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns an der Nordsee begrüßen zu dürfen. Sie erwartet mehr als ein bloßes kulinarisches Vergnügen. Getreu unserem Namen stehen wir für echte Leidenschaft – nicht nur für die grünste aller ostfriesischen Inseln sondern ganz besonders für unsere Gäste.

Leidenschaft bemerken Sie nicht nur in vielen kleinen Details. Leidenschaft ist die Klammer, die unser gesamtes Konzept umschließt – nicht nur in diesem Restaurant oder dem angeschlossenen Aparthotel, sondern auch in der Künstlerherberge Spiekeroog oder den Ferienresidenzen Kleine Leidenschaft, Noldehaus, Friesenhaus Emil Nolde und Noldes Leidenschaft. Wir möchten, dass Sie sich in Ihrem Urlaub bei uns so richtig wohlfühlen. Für diesen hohen Anspruch geben wir täglich unser Bestes – leidenschaftlich gern!

Urige Wege, auf denen kein Platz für Motorenlärm ist, ein idyllischer Ortskern, der Spaziergänger träumen lässt, eine frische Brise, die den Geist für neue Ideen öffnet und am Noorderpad 6 ein Ort der Lebensfreude, an dem wir Sie zu jeder Jahreszeit leidenschaftlich verwöhnen möchten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und

Guten Appetit!

Ihr Team der Spiekerooger Leidenschaft



Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet

Täglich ab 18 Uhr

6,50 €

Ziegenkäse von Backenholz

mit Kräutern und Rapshonig überbacken, knackige Blattsalate an Pinienkerndressing

10,50 €

Roulade vom Räucherlachs

mit Meerrettichmousse, Kartoffelrösti und Gurken-Dill Relish

11,50 €

Insel und Meer

Gebratener Spieß vom Stubenküken und Jakobsmuschel
auf Salat von bunten Linsen und Thymian

13,50 €

Frühlingssalat

mit gerösteten Nüssen, Kernen und Balsamicovinaigrette

wahlweise mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen

mit Chili mariniert

13,50 €

Black Tiger Garnelen

in Knoblauch und Rosmarin gebraten

15,50 €

gegrillte Rinderfiletspitzen

mit frischen Pilzen

17,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Suppen

Kraftbrühe vom Ammerländer Rind

mit Creperoulade und frischem Schnittlauch

6,50 €

Zitronengrassüppchen

mit rotem Curry, Ingwer und in Tempurateig gebackene Wachtelbrust

7,50 €

Vegetarisch

Gebackenes Strudelsäckchen

mit Brokkoli und Blumenkohl gefüllt, Süßkartoffelpüree und Petersiliensauce

13,50 €

Risotto

mit frischen Waldpilzen, Parmesanhippe und knackigem Gemüse

14,50 €



Hauptgänge (Fisch)

Filet vom Kabeljau	18,50 €
mit Olivensalz gebraten auf braisiertem Fenchel und Polentaschnitte	
Zanderfilet	19,50 €
mit Aromen gebraten auf Florentiner Blattspinat, Grenaille Kartoffeln und Rieslingschaum	
Poelierter Heilbutt und Scampi	20,50 €
auf Perlgraupenrisotto, geräucherter Frühlingslauch und Safranfumet	

Hauptgänge (Fleisch)

Gebratene Kalbsleber	16,50 €
mit Kapernäpfeln, Kirschtomaten und Salbei-Tagliatelle	
Filet vom Jungschwein	17,50 €
mit sautierten Austernpilzen, Lyoner Kartoffeln und Rahmkohlrabi	
Rosa Hüfte vom Deichlamm	19,50 €
mit frischen Kräutern, Schnippelbohnen, Kartoffelgratin und Gremolata Jus	
„Surf and Turf“	22,50 €
Rinderfilet mit marinierten Nordseekrabben, Zuckerschoten und Kartoffel-Senf Püree	



Dessert

Hausgemachtes Limettensorbet mit Szechuanpfeffer und Prosecco aufgegossen	6,00 €
Grießflammerie mit warmen Chili-Mango Kompott und Schokoladen-Parfait	7,00 €
Crème Brûlée mit Apfel-Birnenragout und Rahmeis in der Hippenschale	7,50 €
Leidenschaftliche Dessert-Tapas Feinstes aus unserer Patisserie	9,50 €
Camino Ofenkäse von Backenholz mit Früchtebrot und Trauben	10,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.