

☀️ WOHLFÜHLEN AN DEN — *SKITERRASSEN*

DEINE SPEISEKARTE FÜR GENUSSMOMENTE

Wir, das friesisch-bairische Ehepaar Anja Seidl-Vogt und Hans-Ott Vogt sowie das Team der Hooksieler Skiterrassen heißen euch als eine große Familie herzlich Willkommen. Wir lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen und zu Wohlfühlmomenten beizutragen.



*GENIESSEN *
& TREIBEN
LASSEN*

Hauptspeisen & Snacks
kalte & warme Getränke
Wintereiskreationen & Kuchen



→ [SKITERRASSEN.DE](https://www.skiterrassen.de)

Wintersaison 2023/24

GRÜNKOHL

Grünkohl "klassisch"^{1,3}

Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Pinkel & Mettwurst, dazu knusprige Bratkartoffeln*
- nur zur Grünkohlsaison -

*Die Bratkartoffeln werden mit Speck^{1,3} & Zwiebeln zubereitet



22,50€



KINDERTELLER

Süßer Schatz veggie

kleine Portion Milchreis mit Zimt & Zucker

4,50€

Piratenteller

4 Stück Chicken Nuggets¹ mit Pommes

8,30€

Matrosenteller

5 Stück Kibbelinge^{1,12} & Dippers

9,30€

eine Portion **Ketchup** oder **Mayo**^{1,3}

0,60€



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hühnersuppe

hausgemacht nach Großmutter's Art, mit Baguette³

7,30€

Karotten-Kokosmilch-Suppe

hausgemacht mit Ingwer & Baguette³

8,20€

Kartoffelsuppe

hausgemacht mit Räucherlachsstreifen^{1,3} & Baguette³

9,40€

FRISCHE SALATE

kleiner Salatteller veggie

7,50€

verschiedene Blattsalate, Paprika, Gurke & Tomate, an Honig-Senf-Dressing, dazu knuspriges Baguettebrot³

Seaside-Salat

19,80€

mit zarten Hühnchenbruststreifen, verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Gurke & Tomate, mit mariniertem Hirtenkäse, geraspelten Möhren & frischen Champignons, getoppt mit einer Kerne- & Saatenmischung an Honig-Senf-Dressing, dazu knuspriges Baguettebrot³

HEISS & HERZHAFT

Bauernfrühstück* 14,90€
mit Gewürzgurke²

Liftschnitzel „Wiener Art“ 19,50€
mit Pommes & Salatgarnitur

Schnitzel „Jäger Art“ 22,50€
mit Pommes & Salatgarnitur

Schnitzel „Holsteiner Art“ 23,90€
mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei
dazu Bratkartoffeln* & Salatgarnitur

*Die Bratkartoffeln werden mit Speck^{1,3} & Zwiebeln zubereitet



BRETTER & BOWLS

panierter Hirtenkäse veggie 11,90€
auf Salatbett,
mit Preiselbeerdip & Baguettebrot³

hausgemachte, herzhaft Waffeln 12,90€
mit Käse, geschmorten Zwiebeln & Kräutern im Teig,
mit Schinken^{1,3} und Käse überbacken
dazu Sour Cream & Salatbeilage

Quinoabowl
auf Salatbett, mit Quinoa, geraspeltm Rotkohl
& Möhren, Edamame, Mango & Sesam,
mit veganem Guacamole-Joghurt-Dressing
& Sweet-Chili-Sauce

mit knusprigen **Falafelbällchen** vegan 14,50€
mit zarten **Hühnchenbruststreifen** 15,50€
mit norwegischem **Räucherlachs**^{1,3} 16,90€



DRILLINGE

- mit Sour Cream & Mojo Verde** veggie 12,50€
 & reichlich Salatbeilage
- mit Hühnchen & Sour Cream** 15,50€
 & reichlich Salatbeilage
- mit Matjes^{1,3} & Sour Cream** 15,90€
 & reichlich Salatbeilage
- mit Räucherlachs^{1,3} & Sour Cream** 16,50€
 & reichlich Salatbeilage

FISCHGERICHTE

- Kibbelinge^{1,12}** 15,50€
 frittierte Fisch-Häppchen
 mit Knoblauchdip^{1,3}, Salatbeilage & Baguette³
- 2 Aalrauch Matjesfilets^{1,3}** 19,90€
 mit Bohnen, Speck & Zwiebeln,
 dazu Bratkartoffeln* & Salatgarnitur
- Käpt'n Hooks¹** 20,90€
 in Eihülle gebratener Seelachs mit
 hausgemachter Remouladen-Sauce^{1,3},
 Dippers-Chips & Salatbeilage
- 2 Hooksieler Schollenfilets^{1,3}** 24,50€
 mit Bratkartoffeln* & Salatbeilage

BURGER, BURGER, BURGER

Hamburger

mit Burgerpatty, Röstzwiebeln, Gewürzgurken² & Eisbergsalat, Ketchup & hausgemachter Burgersauce^{1,3} mit Sesamweizenbrötchen¹

6,30€

Cheeseburger

mit Burgerpatty & zartschmelzendem Käse, Röstzwiebeln, Gewürzgurken² & Eisbergsalat, Ketchup & hausgemachter Burgersauce^{1,3} mit Sesamweizenbrötchen¹

6,90€

Chickenburger

mit krossem Hähnchenpatty, roten Zwiebelringen, Gewürzgurken² & Eisbergsalat, Mayo^{1,3} & Sweet-Chili-Sauce mit Sesamweizenbrötchen¹

7,80€

Pulled-Pork-Burger

mit hausgemachtem Pulled Pork, roten Zwiebeln, Coleslaw-Salat^{1,3}, BBQ-Sauce mit rustikalem Weizenbrötchen¹

13,50€

Skiterrassenburger XXL

mit 180g Rind, Speck^{1,3}, roten Zwiebeln, frischen Tomaten, Gewürzgurken² & Eisbergsalat, Ketchup & hausgemachter Burgersauce^{1,3} mit rustikalem Weizenbrötchen¹

14,50€

Lieblingsburger vegan

mit hausgemachtem & veganem Süßkartoffel-Gemüsepatty, geraspeltem Rotkohl, Rucola, roten Zwiebeln, veganer Mayo, Sweet-Chili-Sauce & Avocadocreme mit rustikalem Weizenbrötchen¹

15,50€





SNACKS

Riesen-Currywurst¹
mit Baguettebrot³

Chicken Nuggets¹
6 Stück, mit Sweet-Chili-Sauce

6,30€

6,80€

Portion Pommes

Pommes Spezial

mit Curryketchup, Mayo^{1,3} & frischen Zwiebeln

Dippers-Chips* mit Sour Cream

Süßkartoffel-Pommes mit Guacamole

eine Portion **Ketchup** oder **Mayo^{1,3}**

4,00€

5,50€

5,90€

6,90€

0,60€

*knusprige Kartoffelscheiben perfekt zum Dippen

☀ ENTSPANNT GRILLEN — & GENIESSEN

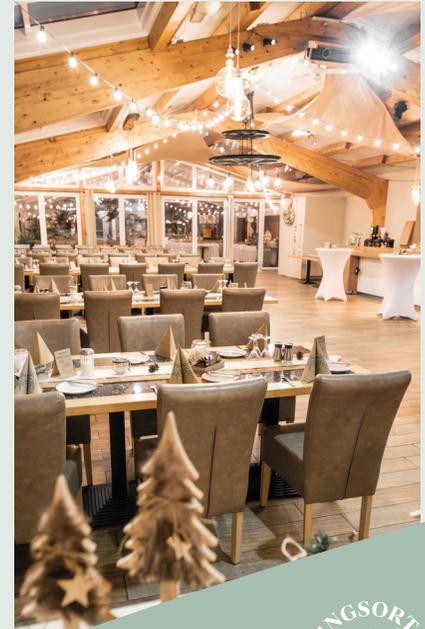
WINTER BBQ

Mitte November bis Anfang Januar immer mittwochs, donnerstags, freitags und samstags abends. In der Zeit von 17.30 - 20.30 Uhr in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten sowie angrenzender Beachterrasse mit direktem Seeblick. Das Pendant dazu gibts im Sommer von Juni bis September.



Gemeinsam **als Firmenfeier?**

Das Winter-BBQ eignet sich perfekt für kleine und größere Gruppen als Weihnachtsfeier. Zum Winter-BBQ bieten wir auch unser beliebtes Winterstockschießen auf unserer Wasserterrasse an.





// GRUSS AUS DER KÜCHE // hausgebackenes Zwiebel- & Baguettebrot mit einem Dreierlei aus Kräuter-, Tomaten- & Curry-Ingwer-Butter
// BBQ-BUFFET // verschiedene Fischfilets × Rinderhüftsteaks × Entenbrustfilets mit Honigglasur × Hühnerbrustfilets mit Weißweinsauce × Pulled Pork mit Coleslaw × winterliches Grillgemüse × Bohnen mit Speck & Zwiebeln × Blumenkohl- & Brokkoliröschen im Backteig × hausgemachte Spätzle × Papas Arrugadas con mojo verde *// KALTES BUFFET //* frische Salat- & Rohgemüsevariationen × winterlicher Nudelsalat × warmer Kartoffelsalat × zweierlei gefüllte Pfannkuchen-Röllchen × hausgebackenes Zwiebelbrot & Baguette × Tsatsiki, Kräuter- & Chimichurributter *// BOWL STATION //* mit verschiedenen Toppings wie z.B. × warmer Quinoa × geraspelter Rotkohl × Edamame × Mais × Radieschen × rote Zwiebeln × bunte Sesam- & Körnermischung × begleitende Saucen *// DESSERT //* Bratapfel-Traum im Glas × Joghurt-Mousse mit Orangensauce × Winterliches aus der hauseigenen Backstube

Voranmeldung empfohlen.

KAFFEE & CO.

Pott Kaffee ¹¹	3,60€
Cappuccino ¹¹	4,20€
großer Milchkaffee ¹¹	4,90€
Latte Macchiato ¹¹	5,40€
Espresso ¹¹ doppelter Espresso ¹¹	2,80€ 4,00€
Pott heiße Schokolade mit einem Sahnehäubchen	3,80€
kleiner Kinder-Cappuccino heißer Milchschaum	2,50€

mit **Vanille**¹-, **Karamell**¹-,
Schoko¹- oder **Mandelsirup**¹

+ 0,70€

mit **Baileys** oder **Eierlikör**^{2,3}

+ 2,20€

mit **Hafermilch** vegan

+ 0,00€

Glas Tee

in den Sorten:

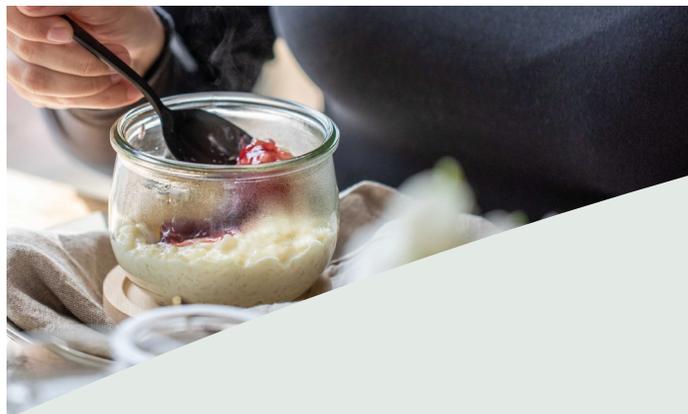
- Schwarzer Tee¹¹
- Grüner Tee
- Früchtetee
- Rooibos Sahne-Karamell
- Bio-Pfefferminze
- Bio-Kamille

4,00€

hausgemachter Minztee

aus frischer Minze, auf Wunsch mit Honig

5,70€



warmer Milchreis

mit der Tonkabohne gekocht

mit **Zimt & Zucker**

mit **heißen Kirschen**⁸

6,00€

7,00€



FRISCHE WAFFELN

mit Puderzucker	4,50€
mit heißen Kirschen⁸ mit Sahne	6,60€
mit Schokoladeneis mit Schokosauce & Sahne	6,60€
mit heißen Kirschen⁸ & Vanilleeis mit Sahne	7,60€

HAUSGEMACHTER KUCHEN

warmer Apfelkuchen	4,30€
warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Sahne	6,60€
Käsekuchen	4,70€
Mandarinen-Schmand-Kuchen	4,90€
warmer Schokoladenkuchen	4,90€
warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Sahne	7,10€
eine Portion Sahne	0,80€



WINTERTRÄUME

ohne Alkohol:

Schokominze 0,33l 5,50€

Heiße Schokolade mit frischer Minze,
Minzsirup & Sahne

Heißer Apfeltraum 0,35l 5,50€

Heißer Apfelsaft komponiert mit Honig,
Zitrone & einem Hauch Zimt

mit Alkohol:

Schokoretto 0,2l 6,00€

Heiße Schokolade mit Amaretto,
Sahne & Schokoraspeln

Lumumba 0,2l 6,00€

Heiße Schokolade mit Rum & Sahne

Hot Aperol² 0,2l 8,00€

mit Aperol, heißem Weißwein,
Maracujasaft & frischer Orange garniert

Hot Sanddorn Spritz^{2,3} neu 0,2l 8,00€

mit Andalö, heißem Weißwein,
Maracujasaft & frischer Orange garniert



GLÜHWEIN & CO.

Kinderpunsch

4,00€

Glühwein

4,00€

Grog

mit 4cl Rum

5,00€

Eisbrecher

Heißer Glühwein mit 2cl Rum

6,00€

WINTEREIS-KREATIONEN

Schoko-Karamelltraum^{1,2}

7,00€

Toffee- & Schokoeis mit Sahne,
Karamell-Popcorn, Karamellsauce
& salzigen Karamellstückchen

mit Alkohol:

Cookies & Cream^{1,2}

7,00€

Vanille- & Stracciatellaeis mit Sahne,
Baileys, Oreos & amerikanische Cookies

☀️ FRÜHSTÜCKE ENTSPANNT — AM WASSER

VIELFÄLTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET AM SONN- & FEIERTAG

In der Zeit von 9.00 - 11.30 Uhr in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten sowie angrenzender Beachterrasse mit direktem Seeblick. Frühstücke mit Familie, Freunden oder Kollegen in den goldenen Stunden des Morgens. Viele Getränke inklusive.



Lieber ein privates **Frühstück mit Freunden & Familie?**

Dienstags bis samstags stellen wir euch liebend gerne ein Frühstücksbuffet ab 35 Personen zusammen & erweitern es selbstverständlich nach euren Wünschen! Sprecht uns gerne an!





Brötchen × Croissants × Körnerbrötchen ×
hausgebackenes Nordländer, Dinkelbrot & Hefezopf ×
Cornflakes × Müsli × Vollmilch × Haferdrink × **hausgemachtes, veganes Granola** ×
Obstsalat × große Auswahl von Früchten der Saison × Speisequark mit Früchten ×
gekochte Eier × Rührei Natur & Rührei Mexiko × Frühstücksspeck × Fleischsalat ×
Aufschnittplatte mit einer Auswahl von Schinken- & Salamivariationen × Mettigel ×
Käseplatte mit einer Auswahl von Schnitt- & Weichkäsevariationen × Frischkäse auf Gurke dressiert ×
vegane Aufstriche × Tomate & Mozzarella × geräucherter Lachs mit Meerrettich ×
Honig × Nutella × Butter × Margarine × **hausgemachte Marmelade** ×
kalter Kakao × Orangen- & Apfelsaft × Tafelwasser × Kaffee × verschiedene Teesorten

Vorankündigung empfohlen.

FÜR DEN DURST

Tafelwasser mit Zitrone		0,35l	2,60€
Tafelwasser mit Zitrone	Karaffe	0,75l	5,20€
Mineralwasser "Selters Medium"	Flasche	0,25l	3,20€
Mineralwasser "Selters Medium"	Flasche	0,75l	7,00€
		0,3l	0,5l
Coca Cola ^{2,11} , Coca Cola Zero ^{2,6,11}		3,80€	5,00€
Fanta ^{2,11} , Sprite ¹¹ , Spezi ^{2,11}		3,80€	5,00€
Maracujaschorle ³		3,80€	5,00€
Rhabarberschorle ³		3,80€	5,00€
Apfelsaftschorle		3,80€	5,00€
Apfelsaft		0,2l	3,50€
Orangensaft		0,2l	3,50€

ERFRISCHEND BESONDERS

ohne Alkohol:

BIO Nordseebrause mit Sanddorn, Apfel & Traube		0,33l	4,60€
Zitroneneistee ¹¹ mit frischer Minze & Zitrone		0,35l	4,50€
Lemonschorle mit Lemon-Squash, Soda & frischer Zitrone		0,35l	4,50€
Holunderschorle ¹ mit Holundersirup, Soda & frischer Limette		0,35l	4,50€

mit Alkohol:

Hugo ¹ frisch zubereitet		0,2l	8,00€
Aperol Spritz ² frisch zubereitet		0,2l	8,00€
Sanddorn Spritz ^{2,3} frisch zubereitet, mit "Andalö"		0,2l	8,00€
Red-Summer-Jam ² mit "Bacardi Razz", Schweppes "Russian Wild Berry" & roten Früchten		0,2l	8,00€
Thunder Cloud <small>neu</small> mit Vodka, Maracujasaft ³ & -sirup ³ & kaltem Milchschaum		0,2l	9,00€



WEIN, SEKT & CO.

BIER - FRIESISCH HERB

	0,3l	0,5l
Jever, Alster vom Fass	3,80€	5,40€
Erdinger Weizen hell, alkoholfrei		5,50€
	0,33l	
Jever, Jever Fun, Jever Fun Zitrone	4,00€	
Schöffelhofer Grapefruit ³	4,00€	
Salitos Tequila	5,00€	

Weißweinschorle ⁹	0,2l	5,60€
Riesling ⁹	0,2l	6,20€
Weißwein QbA - halbtrocken Weingut Lorenz		
Grauer Burgunder ⁹	0,2l	6,50€
Weißwein QbA - trocken Weingut Peter Briem		
Spätburgunder ⁹	0,2l	6,50€
Rotwein QbA - trocken Weingut Peter Briem		
Portugieser & Dornfelder ⁹	0,2l	6,50€
Rotwein QbA - lieblich Weingut Raabe, Pfalz		
vom Spätburgunder ⁹	0,2l	6,60€
Roséwein QbA - mild Weingut Jean Büscher		
Rabosello , Prosecco Rosé	0,1l	3,50€
Terra Serena, Italien	Flasche	0,75l 22,00€
im Wackelglas		
Prosecco ⁹ "Scavy & Ray"	Piccolo	0,2l 7,90€
Veneto, Italien	Flasche	0,75l 29,00€



SPIRITUOSEN

Berliner Luft Pfefferminzlikör	18%	2cl	2,90€
Vodka & Caramel "Rushkinoff"	18%	2cl	3,20€
Jägermeister Kräuterlikör	35%	2cl	3,30€
Obstler "Roner" Waldhimbeergeist Williams Christ Birne	40%	2cl	5,00€
Ramazotti auf Eis	30%	4cl	5,80€

LONG DRINKS

Havana - Cola 4cl "Havana Club (3 Jahre)" (40%) & Coca Cola ^{2,11}	7,00€
Vodka - O 4cl Vodka (37,5%) & Orangensaft	7,50€
Whiskey Cola 4cl "Jack Daniels" (40%) & Coca Cola ^{2,11}	8,00€
Gin Tonic 4cl "Tanqueray London Dry Gin" (47,3%) & Schweppes Tonic Water ¹⁰	8,50€

ZUSATZSTOFFE:

- ¹ mit Konservierungsstoff
- ² mit Farbstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Süßungsmittel Saccharin
- ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat
- ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle
- ⁷ mit Süßungsmittel Acesulfam
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ geschwefelt
- ¹⁰ chininhaltig
- ¹¹ koffeinhaltig
- ¹² mit Geschmacksverstärker
- ¹³ geschwärzt
- ¹⁴ gewachst
- ¹⁵ gentechnisch verändert

veggie vegetarisch

vegan vegan

Eine separate Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung liegt an der Theke aus.

Alle Preise für Speisen & Getränke verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Bilder: Selina Freitag & Hooksieler Skiterrassen.
Alle Bildrechte vorbehalten.

Bei Selbstabholung auf der Wasserterrasse wird ein Sofortrabatt von je 0,50€ auf Speise & Getränk verrechnet.

Keine Gewähr auf Richtigkeit oder Aktualität.



DAFÜR STEHEN WIR

- × Unsere Gerichte werden für dich **frisch gekocht**
- × **Qualität** liegt uns am Herzen
- × Wir stehen für **Individualität & Unvergleichbarkeit**
- × Wir legen viel Wert auf **ausgesuchte Rohstoffe & Waren**
- × Wir arbeiten mit Lieferanten **aus dem Ort & der Region**
- × Wir kennen viele Lieferanten **persönlich**
- × Wir beziehen Waren **direkt beim Erzeuger**, um kurze Wege einzuhalten & um die Umwelt zu schonen
- × Wir **verzichten** weitestgehend auf Zusatz- & Konservierungsstoffe
- × Wir werden mehrfach pro Woche mit Waren beliefert, um **frische Produkte** ins Glas & auf den Teller zu bringen



**HOOKSIELER
SKITERRASSEN**

→ [SKITERRASSEN.DE](https://www.skiterrassen.de)

Hooksieler Skiterrassen
An der Werft 1a • 26434 Wangerland