

Willkommen bei 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 1932 durch Aufstauen eines Teils der Zuiderzee mit dem Afsluitdijk. Der andere Teil der ehemaligen Zuiderzee bildet heute das Waddenzee.

Der Name IseLMAR ist daher perfekt gewählt für unseren Standort, der nicht nur aus einem Hotel mit Konferenzräumen besteht, sondern auch ein Partyschloss, einen Jachthafen, einen Bungalowpark und ein Restaurant beherbergt. Unsere Rückseite bietet Zugang zu den friesischen Binnenseen, was den nautischen Charakter des Veranstaltungsortes vervollständigt. Dieser nautische Aspekt spiegelt sich auch in der stimmungsvollen Hotelbar wider.

Wir wünschen Ihnen eine schmackhafte Mahlzeit und einen angenehmen Aufenthalt!

Möchten Sie einen passenden Wein zu Ihrem Abendessen?

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne, die richtige Wahl zu treffen.

Haben Sie irgendwelche Allergien, Diätvorschriften oder Zutaten, die Sie lieber nicht essen möchten?

Sprechen Sie uns an! Wir werden Ihr Gericht gerne für Sie anpassen.

Möchten Sie vegetarisch essen?

Probieren Sie unsere speziellen vegetarischen Gerichte mit einem . Auch können wir viele Gerichte an vegetarische Varianten anpassen.

Vorspeisen

Brettchen ✓	€ 9,00
Ein Sortiment an Brot, serviert mit schmackhaften Dips, Aufstrichen und Käse-Stangen. Perfekt zum Teilen.	
Tomatensuppe ✓	€ 8,00
Köstliche, cremige Tomatensuppe, verfeinert mit einem Tupfen Crème fraîche und Gartenkräutern. Serviert mit einem getoasteten Brötchen.	
Cremige Lauchsuppe	€ 8,00
Weiche Lauchsuppe mit geräucherten Hühnerwürfeln und Frühlingszwiebeln.	
Rindercarpaccio	€ 15,50
Feine Scheiben Diamantfilet mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, getrockneten Tomaten, Kapern und knusprig geräucherten Gartenbohnen.	
Charcuterie	€ 15,50
Eine Auswahl feiner Fleischsorten; Spianata Romana, Serrano-Schinken und Coppa di Akkrum, serviert mit einem frischen Zwiebelchutney.	
Fischbeutel	€ 14,50
Zarte Fischpäckchen aus Filoteig gefüllt mit Wakame-Algen, serviert mit würziger Chili-Mayonnaise.	
Lachs Taco	€ 15,00
Ein frischer Lachs Taco mit einer süß-sauren Karotten-Gurken-Mischung, Zwiebeln und cremiger Remouladensauce.	
Knollensellerie-Carpaccio ✓	€ 13,50
Überraschendes, leicht geräuchertes Carpaccio vom Knollensellerie, abgerundet mit einem Käse-Crunch, Irischem Rote-Bete-Relish und Croutons. Eine schmackhafte vegetarische Wahl.	

Salate

Fischsalat **€ 22,00**

Ein frischer Fischsalat mit Thunfisch, Räucherlachs, frittierten Garnelen und Wasabi-Mayonnaise.

Caesar Salat **€ 21,00**

Ein Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenstücken, Speck, gekochtem Ei, Parmesankäse, Croutons und einem cremigen Caesar-Dressing.

Carpaccio Salat **€ 21,00**

Ein delikater Salat mit dünnen Filetscheiben, Pinienkernen und hauchdünnen Parmesanspänen. Abgerundet mit einem leichten Dressing.

Salat mit Ziegenkäse  **€ 19,50**

Ein frischer, leicht pikanter Salat mit cremigem Ziegenkäse, begleitet von gerösteten Walnüssen, Honigdressing und einem Hauch Balsamico, für die perfekte Balance zwischen süß, salzig und frisch.

Salate werden als Mahlzeitsalate mit zwei frischen Brötchen serviert.

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel € 23,00

Hähnchenschnitzel, serviert mit einer cremigen Pilzsauce.

Spareribs € 25,50

Zarte Spareribs, wahlweise mild oder scharf, serviert mit Knoblauch und Barbecue-Sauce.

Burger de luxe € 19,00

Ein unwiderstehlicher Juicy Lucy-Burger vom Grill, mit geschmolzenem Cheddar im Herzen, serviert mit knusprigem Speck, frischen Essiggurken, würziger Barbecue-Sauce, einem gebratenen Spiegelei und knusprigen Pommes frites für das ultimative Geschmackserlebnis.

Mixed grill € 26,00

Ein gemischtes Grillgericht mit Steak, Spareribs und Hähnchenbrust, serviert mit Knoblauch- und Barbecue-Sauce.

Rotbarsch € 24,50

Gebratener Rotbarsch mit einer cremigen Dillsauce.

Seehecht Filet € 22,50

Gedämpftes Seehechtfilet mit Meerfenchel und Weißwein-Zwiebelsauce.

Gefüllte Portobello  € 22,50

Großer Portobello, gefüllt mit Gemüse-Couscous, Frischkäse und einer Trüffelsauce. Die perfekte Wahl für ein vegetarisches Gericht.

Gnocchi  € 21,50

Gnocchi mit einer klassischen Tomatensauce, überbacken mit Pecorino Romano. Ein warmes, vegetarisches Gericht für den Italienliebhaber.

Tournedos € 34,50

Gebratene Tournedos, serviert mit einer cremigen Stroganoff-Sauce, verfeinert mit Zwiebeln, Champignons und einem Hauch von Brandy. Ein verfeinerter Klassiker.

Genießen Sie unsere köstlichen Gerichte, die mit den besten Zutaten zubereitet und mit heißer Kartoffelbeilage und frischem Gemüse serviert werden.

Zusätzliche Beilagen wie Salate und Pommes frites sind für €2,50 pro Portion erhältlich.

Nachspeisen

Sanfter Engel € 8,50

Cremiges Vanilleeis, frisch gepresster Orangensaft und Schlagsahne im Glas, für einen leichten und fruchtigen Abschluss Ihrer Mahlzeit.

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen € 9,00

Unser hausgemachter Apfelstreuselkuchen, serviert mit Vanillesoße und Stroopwaffeleis. Das ultimative Komfort-Dessert.

Arretjes-Torte € 9,00

Leckerer Arretjes-Kuchen, kombiniert mit einer Kardamom-Panna-Cotta und einem knusprigen Crumble. Serviert mit einer Sauce aus frischen Früchten.

Dame Blanche € 9,00

Cremiges Vanilleeis mit echter Schokoladensauce und einem Tupper Schlagsahne.

Beenden Sie Ihre Mahlzeit stilvoll mit einem köstlichen Heißgetränk. Wählen Sie einen aromatischen Espresso, einen weichen Cappuccino oder einen cremigen Latte Macchiato. Oder lassen Sie sich von einer unserer Kaffeespezialitäten verführen: Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee, Spanish Coffee oder Dokkumer Kofje. Die perfekte Kombination mit einem unserer verführerischen Desserts sorgt für das ultimative kulinarische Erlebnis.

Irish Coffee € 8,50

Ein herzerwärmender Klassiker mit starkem Kaffee, irischem Whiskey und eine Schlagsahnehaube. Ein perfektes Gleichgewicht aus reichhaltigen Aromen und einer subtilen alkoholischen Note.

Französischer Kaffee € 8,50

Ein raffinierter Kaffee mit einem Hauch von Grand Marnier, der für eine zitrusartige Note sorgt. Abgerundet mit einer luftigen Schicht aus Schlagsahne für ein elegantes und geschmackvolles Erlebnis.

Italienischer Kaffee € 7,50

Ein raffinierter Kaffee, kombiniert mit Amaretto, gekrönt mit einer Schicht Schlagsahne. Dieser köstliche Kaffee hat einen reichen, nussigen Geschmack und erinnert an die italienische Leidenschaft für Geschmack.

Spanischer Kaffee € 7,50

Eine wärmende Kombination aus Kaffee und Licor 43. Mit Schlagsahne verfeinert, bietet dieser spanische Klassiker ein kraftvolles und reichhaltiges Geschmackserlebnis.

Dokkumer Kofje € 7,00

Reichhaltiges Aroma von Kaffee und Berenburg, ein feiner Hauch von Gewürzen. Abgerundet mit eine Sahnehaube ist dieser Kaffee die perfekte Wahl für alle, die ein starkes Heißgetränk mit Friesischen Einschlag lieben.

Weinkarte

Hauswein weiß

Pinog Grigio Principato

Cavit, Trentino, Italië

Pinot Grigio

Helle, strohgelbe Farbe und ein frisches, fruchtiges Aroma. Der Geschmack ist trocken mit viel Saft, elegant und sauber und mit einem leicht nussigen Nachgeschmack.

pro Glas

€ 5,00

Hauswein weiß süß

Niersteiner Gutes domtal, Johannes Egberts

Rheinhessen, Duitsland

Silvaner & müller-thurgau

Blumiger Duft mit frisch-fruchtigem Geschmack.

pro Glas

€ 5,00

Hauswein Rosé

Pinot Grigio Rosato, Prinipiato

Cavit, Trentino, Italië

Pinot Grigio

Das Besondere an diesem Wein ist seine hellrosa Farbe, die von den kupferfarbenen Schalen der Pinot Grigio-Traube stammt. In der Nase ist er voll von roten Früchten wie Walderdbeeren und leicht blumig. Am Gaumen frische rote Früchte, leicht cremig und würzig und herrlich geschmeidig.

pro Glas

€ 5,00

Hauswein rot

Merlot-Cabernet, Principato

Cavit, Trentino, Italië

Merlot – Cabernet Sauvignon

Verspielte rote Mischung aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Frische rote Früchte am Gaumen und im Aroma, leicht würzig mit geschmeidigen Tanninen.

pro Glas

€ 5,00

Genießen Sie unsere Auswahl an Hausweinen in der Flasche. Gönnen Sie sich den Geschmack unserer sorgfältig ausgewählten Hausweine, die Ihr Essen perfekt begleiten.

Eine Flasche für €25,50, damit Sie ein köstliches Weinerlebnis in vollen Zügen genießen können.

Weinkarte

Weißwein

Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburger

pro Glas

Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich

€ 34,50

Grüner Veltliner

Sanft würzig und fruchtig in der Nase. Frisches Engagement, weiße Früchte, Mango und Zitrusfrüchte, sehr sauber und elegant, milde Säure und ein frischer Abgang.

Sauvignon Blanc, Diemersdal

pro

Flasche

Diemersdal Estate, Urbanville, Süd-Afrika

€ 32,50

Sauvignon Blanc

Klassischer Sauvignon, in der Nase tropische Früchte, reife Feigen und ein Hauch von Mineralität, die am Gaumen wiederkehrt. Im Abgang frische Säuren und reife Frucht.

Chardonnay, Milton Park

pro Flasche

Thorne – Clarke, Barossa Valley, Australien

€ 27,50

Chardonnay

Am Gaumen frisch und rund mit Noten von tropischen Früchten, die sich mit einem leichten Hauch von Holz.

Pinot Grigio, 'Hill'

pro Flasche

Nals Margreid, Süd Tirol, Italien

€ 35,50

Pinot Grigio

Rundes, ziemlich volles, nussiges Aroma mit elegantem Geschmack, frische Säure und Cremigkeit.

Verdicchio, dei Castelli di Jesi Classico 'Luzano'

pro Flasche

Marotti Campi, Marche, Italien

€ 30,50

Verdicchio

In der Nase blumige Noten, Ginster und erdige Noten von Mandeln. Voller, angenehmer Geschmack, reich mit etwas Fenchel und reifen weißen Früchten von Äpfeln. Frische Säure und lebendig.

Weinkarte

Rotwein

<p>Shiraz, Milton Park Thorne – Clarke, Barossa Valley, Australien Shiraz <i>Schwüler, vollmundiger Geschmack mit Eukalyptus, schwarzem Pfeffer und Waldfrüchten. Sehr markant mit einem langen Abgang.</i></p>	<p>pro Flasche € 27,50</p>
<p>Malbec, Loreca 'fantasia' Maurico Lorca, Mendoza, Argentinien Malbec <i>Dieser Wein ist geschmeidig und hat einen vollen Körper. Der Geschmack ist cremig mit Aromen von getrockneten Früchten und Vanille.</i></p>	<p>pro Flasche € 29,50</p>
<p>Barbera, del Monferrato 'Montej' Rosso Villa Sparina, Monteronondo, Italien Barbera <i>Frischer, sauberer Wein mit reifen roten und schwarzen Früchten, weicher Säure und ein wenig Vanille und Holz, gut ausgewogen.</i></p>	<p>pro Flasche € 30,50</p>
<p>Tempranillo, Rioja Vallobera 'Crianza' Bodegas Vollobera, Laguardia, Spanien Tempranillo <i>Reife, rote Früchte in der Nase und am Gaumen. Cremiger, saftiger, leicht würziger Wein mit leichten Noten von Holzbausbau, Tabak und einem eleganten Abgang.</i></p>	<p>pro Flasche € 35,50</p>

Weinkarte

Sekt

Prosecco Lunetta

Cavit, Trentino, Italien

Prosecco

In der Nase grüner Apfel, Limette, Blüte. Weiches Engagement, gutes Mousse, weich trocken, weiße Früchte wie Apfel, Birne, Pfirsich, Nektarinen. Frischer Geschmack, schöne Balance mit einem sauberen Abgang.

pro Flasche

€ 35,00

Vouvray Méthode Traditionelle 'Selection' Brut

Vigneau-Chevreau, Chancay, Loire, Frankreich

Chenin blanc

In der Nase köstliche Früchte wie Apfel und Pfirsich. Weiches Engagement mit viel Mundschäum, ziemlich vollmundig, weiße Frucht, angenehm trocken mit langem Abgang.

pro Flasche

€ 42,50

Champagne Delot 'Parcelle de Montre-Cul' Blanc de Blancs Brut

Delot Père et Fils, Champagne, Frankreich

Chardonnay

Blasse Farbe. Gedämpftes Aroma, in dem weiße Früchte. Frische, elegante Einlage mit einer weichen Mousse, sauber und rein am Gaumen, angenehm trocken, ziemlich breit und komplex.

pro Flasche

€ 79,50

Genießen Sie unseren Prosecco per Piccolo. Gönnen Sie sich einen erfrischenden Prosecco, perfekt um Ihren Moment zu feiern.

*Ein Piccolo dieses Schaumweins für **€11,50**, für ein leichtes, elegantes Erlebnis im kleinen Format.*