

ALTES LANDHAUS



Über 60 Jahre Altes Landhaus

Im Juni 1954 eröffneten meine Eltern die Speisewirtschaft „Altes Landhaus“. Es war ein reiner Mittagstisch und jeden Tag gab es ein gutbürgerliches Menü: freitags Fisch, samstags Eintopf und sonntags Braten. Meine Mutter hatte einen Menüplan für drei Wochen. Die Gäste aßen im Abonnement, das heißt sie meldeten sich fest für die ganze Urlaubszeit zum Essen an. Die Familien hatten zu ihrer festen Uhrzeit ihren Tisch. Sie kamen, aßen, gingen wieder und samstags gab es zum Nachtisch die Rechnung für die vergangene Woche. Bis zu 100 Essen jeden Mittag waren es in den Sommerferien. Damals gab es noch keine Ferienwohnungen. Fast jedes Haus im Dorf hatte ein bis zwei „Stuben“ an „Badegäste“ vermietet. Für Frühstück und Abendbrot hatten sie Küchenbenutzung, aber mittags gingen fast alle zum Mittagstisch.

Das Alte Landhaus war auch unser Wohnhaus. Im Winter waren die Gasträume wieder Wohnzimmer, Schlafzimmer und Kinderzimmer. Im Sommer wurden die privaten Möbel, einschließlich der Bewohner mit Kind und Kegel auf den Dachboden gebracht und Tische und Stühle vom Dachboden herunter geholt und aufgestellt. Im kleinen Gastraum sind es übrigens immer noch die gleichen Stühle wie vor fünfzig Jahren. Für einen Stuhl hat mein Vater 17 DM bezahlt und wie Sie sehen, hat sich die Ausgabe gelohnt. Es haben inzwischen ca. 30000 Personen auf jedem Stuhl gegessen. Im Sommer mussten alle mit anpacken, jeder bekam seinem Alter entsprechende Aufgaben zugewiesen: Mutter kochte, die Tante bediente und die Kinder mussten Kartoffeln schälen, Salat waschen, Geschirr abtrocknen, Leergut sortieren, fegen und (das Schlimmste) Unkraut zupfen.

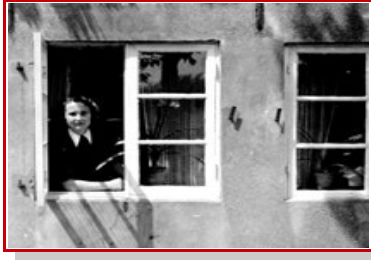
Mit der Zeit wurde es immer beliebter abends essen zu gehen, so dass wir 1978 die Grillstube einrichteten. Die Hausmannskost war passee, das Grillen im Gastraum war der neueste Schrei, es begann die „Fleischzeit“. Steaks bis zu 400 Gramm wurden auf Holzbrettern serviert. Kartoffeln und Sauce waren out, Pommes Frites waren in. In den 90ern wurde die Küche internationaler und damit auch vielseitiger und leichter. Heute bieten wir eine reichhaltige Auswahl an frischem Fisch und zartem Lammfleisch. Und natürlich gibt es auch wieder köstliche Saucen. So wie meine Eltern damals einen ganz familiären Stil pflegten, so möchte auch ich, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, die Speisen und ihren Aufenthalt bei uns genießen, und etwas von der Atmosphäre und dem Charme von damals spüren.

Schön, dass Sie bei uns sind und guten Appetit.



PS.

Der Umschau-Verlag hat ein sehr schönes Buch herausgegeben. Auch wir sind dort mit einem Beitrag vertreten. Das Buch liegt zur Ansicht aus und kann auch bei uns erworben werden.



Chronik des Alten Landhauses

Man kann die Geschichte des Hauses bis 1743 zurückverfolgen.
Wann das Haus jedoch erbaut wurde und wer es zuerst bewohnte ist unklar.

1743-1748	Ipke und Andreas Payen, zwei Brüder, Ipke starb in Grönland
1748-1767	Andreas und Ipke Payens Witwen
1768-1817	Pay Ipken, Ipkes Sohn heiratet Marret Wögens
1818-1822	Marret Payen, seine Witwe, und Gottlieb David Stich
1822-1827	Gottlieb David Stich heiratete Catharine Andresen und verunglückte 1835 auf See.
1828-1831	Martin Nahmens war Seefahrer und stammte aus Witsum
1832-1835	Martin Nahmens und Christian Nickelsen, sein Schwiegersohn. Dieser war Steuermann und verunglückte auf See
1835-1836	Martin Nahmens und seine Tochter Dorothea Nickelsen
1836-1861	Dorothea Nickelsen
1840	mit Antoinette Elisabeth Köller
1850-1851	mit Magdalena Christina Köller, Tochter des Chirurgen Köller
1862-1873	Dorothea Nickelsen mit Heinrich Martin Wachsmuth, Schuster, ihrem Schwiegersohn, der von Pellworm stammte
1873-1911	Heinrich Martin Wachsmuth
1912-1913	Wachsmuths Erben
1914-1919	Otto Wulkau, Maurer, stammte aus Husum, heiratete Helene Böttker aus Wyk
1919-1924	Magdalena Legband, Lehrerin, und ihr Bruder Alfred, Uhrmacher Magdalena starb und Alfred wanderte in die USA aus
1925-1948	Bewohnt von Henny Asmussen, einer Schwester von Alfred
1949-1995	Clärchen Schultz, eine Schwester von Alfreds Frau
1954 -	Sie eröffnete das Restaurant Altes Landhaus, das sie mit ihrem Mann und später mit ihren Kindern betrieb
1995	Elke Schultz, Tochter von Clärchen Schultz, übernimmt das Restaurant und führt es bis heute

Suppen

Currysuppe mit Banane und Sahnehäubchen. Dazu Baguette	5,50 Euro
Tomatensuppe Leckere pürierte Tomatensuppe (ohne Bindemittel) mit Sahnehäubchen	5,50 Euro

>>> unsere Spezialität <<<

Nordseekrabbensuppe

auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht, mit Creme fraîche,
viel Krabbenfleisch⁽²⁾ und Sahnehäubchen

6,80 Euro

Vorspeisen

Champignonköpfe mit Zwiebeln und Lauch geschmorte Champignons mit Gouda überbacken Dazu ofenwarmes Baguette	6,00 Euro
Schafkäse gebacken mit Tomate, Lauch, Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette	6,50 Euro
Garnelen auf Algensalat 3 Garnelen, ohne Schale mit Knoblauch gegrillt, gewürzt mit Chili Dazu Knoblauchdressing und ofenwarmes Baguette	10,50 Euro

Salate

Gemischter Salat mit Knoblauchdressing und Baguette	6,00 Euro
Grüner Salat mit Joghurdressing und Baguette	4,50 Euro
Tomatensalat mit Basilikumpesto, Knoblauch, Balsamico-Essig, Olivenöl und Baguette	6,50 Euro
Bauernsalat mit Schafkäse mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Baguette	7,50 Euro
Grüner Algensalat pikant angemacht mit Sesam und Chili	4,50 Euro

„Heiße Ziege im Salatbett“

eine bunte Salatvariation mit gebackenem Ziegenkäse
Dazu Balsamico-Dijon-Honig-Dressing und ofenwarmes Baguette

9,50 Euro

(2) Konservierungsstoff

!! Allergene Speisekarte erhalten Sie vom Service Team !!

Fischspezialitäten

Heringfilets „Art des Hauses“ zubereitet mit Porree, Möhren, Apfel, Gurke und Käse überbacken. Dazu Bratkartoffeln und ein knackiger grüner Salat mit Joghurtdressing	15,00 Euro
Heringsfilets mit Speck und Krabben knuspriger Speck mit Nordseekrabben(2) auf frische, gebratene Heringsfilets. Dazu grüner Salat mit Joghurtdressing und Salzkartoffeln	16,50 Euro
Wattschollen Zwei kleine gebratene Schollen, grüner Salat mit Joghurtdressing und hausgemachter Kartoffelsalat	17,50 Euro
Kutterscholle mit Speck Eine große Scholle mit knusprigem Speck. Dazu ein grüner Salat mit Joghurtdressing und Salzkartoffeln	19,50 Euro
Steinbeißerfilet gegrilltes Steinbeißerfilet mit einer Dijon-Senf-Sauce, einem grünen Salat und Salzkartoffeln	19,50 Euro
Kabeljaufilet gegrilltes Kabeljaufilet mit einer Dill-Honig-Senf-Sauce, einem grünen Salat und Salzkartoffeln	17,50 Euro
Lachsfilet Frisches, saftig gebratenes Lachsfilet mit einer leckeren Feigen-Senf-Sauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	18,50 Euro
Wolfsbarschfilets Zarte Wolfsbarschfilets auf Gemüsestreifen in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und grünem Salat	18,50 Euro
Fischteller „Nordseeküste“ Steinbeißer, Kabeljau und Seelachs mit Krabbensauce (2), Petersilienkartoffeln und grünem Salat	19,50 Euro
Garnelen in Knoblauch 7 große Garnelen ohne Schale gebraten mit Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebel Dazu ein bunter Salat mit Knoblauchdressing und ofenwarmes Baguette	22,50 Euro
Rotzunge frische gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Joghurtdressing	21,50 Euro

Nordseezunge „Müllerin Art“

frische gebratene Seezunge mit brauner
Butter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Joghurtdressing.

Genießen Sie diesen edlen und leckeren Fisch aus der Nordsee.
Er ist etwas ganz Besonderes und sollte daher auch bitte vorbestellt werden
32,50 Euro

Fleisch vom Grill

Rumpsteak 22,50 Euro

Zu dem medium gebratenen Steak bekommen Sie eine Folienkartoffel mit Quark, einen gemischten Salat und Kräuterbutter.

Kalbskotelett vom Grill 23,50 Euro

Zu dem zarten Kalbfleisch, saftig gegrillt, servieren wir eine Folienkartoffel mit Quark und einen knackigen, bunten Salat

>>> Friesen - Teller <<<

Rumpsteak mit Champignons
gemischtem Salat, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

23,50 Euro

Putenbruststeak in Currysauce 17,50 Euro

pikante Currysauce mit tropischen Früchten.
Dazu thailändischen Duftreis und grünen Salat

Schweine-Medaillons „Landhaus“ 20,50 Euro

Die Medaillons sind mit wildem Majoran gewürzt. Dazu kurz angebratener Porree mit Schafkäse, Baguette und Salat

Steakteller „Orient“ 24,50 Euro

das Steak wahlweise vom Rind oder Lamm servieren wir auf Couscous mit einer orientalischen Sauce, kandiertem Kürbis-Gemüse und Dattel. Dazu ein gemischter Salat
(im Juli und August gibt es dieses Gericht leider nicht)

Lammspezialitäten

Lammkrone 24,50 Euro

Gut gewürzt und kurz gegrillt, dazu leicht angebratenen Knoblauch mit Porree, eine Folienkartoffel mit Quark und ein gemischter Salat.

Lammrückensteak 24,50 Euro

Eine herzhaft zubereitete mit Schafkäse und frischem Knoblauch. Dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Lammfilets 24,50 Euro

Zarte Lammfilets gegrillt mit einer Rosmarinsauce, und Bratkartoffeln. Dazu ein gemischter Salat

Lammteller „Spezial“ 24,50 Euro

Lammrücken, Filet, Hüfte und Krone mit Knoblauch, Folienkartoffel mit Quark und gemischtem Salat

Vegetarische Gerichte

Suppen

Currysuppe 5,50 Euro

aus thailändischem Curry mit Banane und Sahnehäubchen

Tomatensuppe 5,50 Euro

Leckere pürierte Tomatensuppe (ohne Bindemittel) mit Sahnehäubchen

Vorspeisen

Champignonköpfe 6,00 Euro

auf Zwiebeln und Lauch geschmorte Champignons
mit Gouda überbacken. Dazu Baguette

Schafkäse gebacken 6,50 Euro

mit Tomaten, Lauch, Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette

Hauptgerichte

Gemüseauflauf 12,50 Euro

Gemüse der Saison mit Creme fraîche
und Käse überbacken. Dazu Baguette

Gebackener Schafkäse 12,50 Euro

Eine große Scheibe Schafkäse auf Tomate und
Lauch mit Basilikumpesto und Knoblauch. Dazu Baguette

Landhaussalat 11,50 Euro

Großer bunter Salat mit Obst, Kürbis-, Sonnenblumen-,
Cashewkernen und Schafkäse. Dazu Baguette, Kräuterbutter
und Dressing nach Wahl (Joghurt, Knoblauch oder Balsamico)

Ratatouille mit Ziege 12,50 Euro

Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten mit
etwas Knoblauch angeschmort auf Couscous und dazu leckeren
überbackenen Ziegenkäse

Allergiker

Wir bereiten auch Speisen auf individuellen Wunsch zu.

Gluten-frei, ohne Milchprodukte, ohne Gewürze, ohne Zwiebeln usw.

Bitte sprechen Sie uns an, wir werden mit Ihnen ein leckeres Gericht zusammenstellen.

!! Allergene Speisekarte erhalten Sie vom Service Team !!



„Die Maus“

Kleiner Gemüseauflauf mit Käse
überbacken und dazu Baguette € 7,00



„Wickie“

frisches Seelachsfilet mit Dillsauce
grünem Salat und Salzkartoffeln € 7,50



„Käpt'n Blaubär“

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln
und grünem Salat € 7,00



„Pippi Langstrumpf“

Putenschnitzel mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln und Butter € 8,00



„Harry Potter“

Kleines Steak
(wahlweise vom Rind oder Lamm)
Salat mit Joghurtdressing
und Bratkartoffeln €10,00

Desserts

Rote Grütze Rhabarbergrütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne	5,50 Euro
Mascarponecreme mit pürierten Himbeeren	5,50 Euro
Ziegen- und Schafskäse mit Tomaten, Brot und Butter	6,00 Euro

Eis

Kindereis mit Sahne zwei Kugeln (Vanille und Erdbeer)	3,50 Euro
Gummibärchenüberraschungsdampfereis zwei Kugeln (Vanille und Erdbeer)	4,50 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne zwei Kugeln (Vanille und Schokolade)	5,00 Euro
Schoko-Banane-Eierlikör zwei Kugeln Stracciatella mit Banane, Eierlikör, Schokosauce und Sahne	6,00 Euro
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50 Euro
Coupe Danmark zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	5,50 Euro

Kugel mit Likörchen

eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör	5,00 Euro
eine Kugel Walnusseis mit Moccalikör	5,00 Euro
eine Kugel Vanilleeis mit Baileys	5,00 Euro
eine Kugel Stracciatella mit Cassis	5,00 Euro

Tee und Kaffee

Frisentee	3,50 Euro	Espresso	2,30 Euro
Früchtetee	3,50 Euro	Cappuccino	3,30 Euro
Schietwettertee	3,50 Euro	Tasse Kaffee	2,30 Euro
Pfefferminztee	3,50 Euro	Pharisäer	5,50 Euro
Grüner Tee	3,50 Euro		

Offene Weine

Weißweine (trocken)

Grauer Burgunder	0,2 l € 5,50
Chardonnay	0,2 l € 5,00
Pinot Grigio	0,2 l € 5,00
Riesling Robert Weil	0,2 l € 6,00
Grüner Veltliner	0,2 l € 5,50

Weißweinschorle	0,2 l € 4,50
-----------------	--------------

Weine (halbtrocken)

Portugieser Weißherbst	0,2 l € 5,00
Riesling halbtrocken	0,2 l € 5,00

Rotweine (trocken)

Bordeaux	0,2 l € 5,00
Rioja	0,2 l € 5,50
Ihringer Vulkanfelsen	0,2 l € 5,00
Merlot	0,2 l € 5,00
Chianti	0,2 l € 5,00

Rosé trocken	0,2 l € 5,00
--------------	--------------

Weine (alkoholfrei)

Riesling	0,2 l € 4,70
Grüner Veltliner	0,2 l € 4,70

Bier

vom Fass

Flensburger Pilsener	0,3 l € 3,00
Flensburger Pilsener	0,5 l € 4,60
Alsterwasser ⁽²⁾	0,3 l € 2,80
Alsterwasser ⁽²⁾	0,5 l € 4,50

Flasche

Erdinger Hefe oder alkoholfrei	0,5 l € 3,80
Flensburger Dunkel	0,33 l € 3,00
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l € 3,00
Malzbier alkoholfrei	0,33 l € 3,00

Limonaden

Mirinda Orange ^(1,2)	0,2 l € 2,30
SevenUp Zitrone ^(1,2)	0,2 l € 2,30
Pepsi Cola, Spezi ^(1,2,3)	0,2 l € 2,30
Apfelsaftschorle	0,2 l € 2,30
Rhabarberschorle	0,2 l € 2,30

Schweppes	
Tonic Water ^(4,2)	0,2 l € 2,60
Bitter Lemon ^(2,4)	0,2 l € 2,60
Ginger Ale ⁽²⁾	0,2 l € 2,60

Mirinda Orange ^(1,2)	0,4 l € 4,00
SevenUp Zitrone ^(1,2)	0,4 l € 4,00
Pepsi Cola, Spezi ^(1,2,3)	0,4 l € 4,00
Apfelsaftschorle	0,4 l € 4,00
Rhabarberschorle	0,4 l € 4,00

Bionade	
Holunder	0,33 l € 2,60
Orange-Ingwer	0,33 l € 2,60

Wasser

Flensburger Wasser	0,33 l € 2,60
Magnus Stilles Wasser	0,20 l € 2,20
Magnus Mineralwasser	0,75 l € 4,80
Magnus Stilles Wasser	0,75 l € 4,80

Granini Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l € 2,50
Orangensaft	0,2 l € 2,50
Roter Traubensaft	0,2 l € 2,50
Tomatensaft	0,2 l € 2,50
Rhabarber - Nektar	0,2 l € 2,50
Schwarzer Johannisbeere Nektar	0,2 l € 2,50

Spirituosen

Aperitif

Sherry Sandemann Fino	5cl € 3,30
Sherry Medium dry	5cl € 3,30

Martini extra dry	5cl € 3,30
Martini Bianco	5cl € 3,30
Martini Rosso	5cl € 3,30

Insel-Cocktail

Föhrer Manhattan	5cl € 5,70
------------------	------------

Aquavit

Malteser Kreuz	2cl € 2,60
Jubiläums Aquavit	2cl € 2,80
Linie Aquavit	2cl € 3,00

Klare

Föhrer Insel-Köm	2cl € 2,50
Küstennebel	2cl € 2,50
Korn 32%	2cl € 2,50
Moskovskaya	2cl € 3,00

Grappa

di Cabernet	2cl € 3,90
Chardonnay	2cl € 3,90
Prosecco	2cl € 3,90
Moscato	2cl € 3,90

Ziegler

Wald-Himbeergeist	2cl € 5,50
Williams Birne	2cl € 6,50
Ziegler No.1 Wildkirsch	2cl € 10,00

Bitter

Fernet Branca	2cl € 2,60
Gammel Dansk	2cl € 2,60
Averna	2cl € 3,00
Ramazotti	2cl € 3,00

Liköre

Eierlikör	2cl € 2,50
Moccalikör	2cl € 2,50
Cassis	2cl € 2,50
Cointreau	2cl € 2,80
Baileys	2cl € 2,80

Brandy

Osborne Brandy 103	2cl € 3,00
--------------------	------------

Cognac

Remy Martin	2cl € 4,50
-------------	------------

Long Drinks

Gin Tonic ^(2,4)	4cl € 5,60
Wodka Lemon ^(2,4)	4cl € 5,60
Campari Orange ⁽¹⁾	4cl € 5,60
Campari Soda ⁽¹⁾	4cl € 5,00

Cocktails

Hugo	0,2l € 5,00
Tocco Rosso ⁽¹⁾	0,2l € 5,00

(1) Farbstoff,
(2) Konservierungsstoffe
(4) Chinin



Ferienwohnung

Unser Haus liegt im alten Ortskern von Nieblum in einer ruhigen Nebenstraße. Die Ferienwohnung ist hell und freundlich und mit viel Liebe zum Detail renoviert und stilvoll eingerichtet. Sie haben in dem großen, sonnigen Wohnzimmer viel Raum zur Entspannung und Erholung für die ganze Familie. Die Wohnung hat zwei Schlafzimmer, ein großzügiges Elternschlafzimmer und ein freundliches, helles Kinderzimmer. Das Badezimmer ist ganz neu, sehr geräumig, hat eine große Walk In Dusche und eine schöne Badewanne. In einem kleinen Wirtschaftsraum finden Sie Waschmaschine und Trockner. Im idyllisch Garten können Sie gemütlich frühstücken oder einfach die Seele baumeln lassen und die frische Luft genießen. Gleich um die Ecke ist der Ententeich, wo viele hungrige Enten auf die Kinder mit den Brottöten warten.

Elke Schultz
Bi de Süd 21 - 25938 Nieblum
Tel: 04681-593095
Mail: kontakt@landhaus-nieblum.de

