

Restaurant
Isfjord
glasklar!

Restaurant
Isfjord
glasklar!



Mitten im Ostsee Resort und Ferienpark Damp erwacht unser Marktplatz zu einem bunten Fest für alle Sinne.

Schon beim Schlendern durch die Gassen steigt euch der Duft von frisch gebackenem Brot, aromatischem Kaffee und leckeren Snacks in die Nase.

Hier findet jeder genau das, worauf er Lust hat – vom vielfältigen Lunchbuffet über cremiges Softeis bis hin zu kleinen, herzhaften Snacks und erfrischenden Getränken.

Bestellt einfach dort, wo es euch gefällt, und genießt eure Speisen und Getränke an eurem Lieblingsplatz – ob am Wasser, im Grünen oder direkt am Strand.

Wenn der Abend kommt, beginnt das Unterhaltungsprogramm an der Bühne:

Singt beim Karaoke, lauscht Live-Bands, röstet Stockbrot am Feuer oder lasst euch vom Lagerfeuerzauber verzaubern.

Auch an der Pagode am Isfjord wartet ein vielseitiges Angebot – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unser Marktplatz ist mehr als ein Ort zum Essen: Er ist ein Treffpunkt für Familien, Freunde und alle, die Freude, Genuss und unvergessliche Momente suchen.



Auftakt aus der Kombüse

Tom Kha Suppe –vegan–

Thailändische Gemüsesuppe

8,00€

Tom Kha Suppe Surf & Turf

Thailändische Gemüsesuppe

mit Hähnchenbruststreifen und Garnele

11,50€

Maritime tomatisierte Fischsuppe

Gemüse | Fischwürfel | Baguette

12,50€



Auftakt aus der Kombüse

Fjord Bowl

Reis | Bulgur | Couscous
Rote Bete | Blattsalat | Avocado | Sesam
Sesam-Ingwer-Dressing

13,50 €

Heuerbare Beilagen (nach Wahl)

 Knusperhähnchen + 6,50 €

 Hähnchenbrust + 8,50 €

 Rindfleischstreifen + 9,50 €

 Garnelen in Knoblauch + 10,00 €

Lachstatar

Rote Bete | Avocado | Limette | Olivenöl

15,50 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl | Grana Padano | Pinienkerne

16,50 €

Echter Seemannsschmaus „Labskaus“

Rote Beete | Kartoffeln mit Spiegelei | Rollmops | Gewürzgurke

€ 23,80 €



⚓ Spargelkarte – Frisch aus der Kombüse ⚓

Leinen los für die Spargelsaison, ihr Landratten!

In unserer Kombüse servieren wir feinen Holsteiner Spargel – frisch gestochen und mit ordentlich Geschmack auf den Teller gebracht. Unsere hausgemachte Hollandaise und beste Zutaten machen jedes Gericht zur echten Seemannsfreude.

Portion Holsteiner Spargel
mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Hollandaise.
19,50 €

Pasta „Grüner Matrose“
mit grünem & weißem Spargel, Zwiebeln, Cherrytomaten, Weißwein,
Zitrone, Sahne, Parmesan und Kräutern.
21,50 €

Spargel & Katenschinken
Holsteiner Spargel mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter
Hollandaise und feinem Holsteiner Katenschinken.
26,50 €

Pasta „Kapitänsfang“
Unsere Spargelpasta mit 4 Garnelen an Bord.
Dazu Knoblauch, Weißwein, Zitrone, Sahne, Cherrytomaten,
Parmesan, Kräuter und ordentlich Seeluft-Geschmack.
29,50 €

Spargel & Rumpsteak
42,50 €
Holsteiner Spargel, Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Hollandaise
und ein saftiges 250 g Rumpsteak für echte Käpt'ns.

⚓ Gut zu wissen:

Unser Holsteiner Spargel kommt mit einem Rohgewicht von 300 g auf
den Teller – und die Hollandaise wird selbstverständlich
hausgemacht in der Kombüse aufgeschlagen.



Große ital. Fusilloni mit Ei

Fusilloni Gemüsecurry –vegan–

Kokos | Gemüse | Erdnüsse | Mango

17,50 €

kulinarische Ergänzungen:

Knusperhähnchen (ca.120gr) +6,50€

Hähnchenbrust (ca.120 gr) + 8,50 €

Rindfleischstreifen (ca.120gr) + 9,50€

Riesengarnelen in Knoblauch (4 Stück) + 10,00€

Fusilloni Pilz –vegetarisch–

Champignons | Kräutersaitlinge | Sahne | Kräuter | Grana Padano

18,00 €

Fusilloni Bolognese

Rindfleisch | Tomate | Gemüse | Gran Padano

18,00€

Fusilloni Chili con Carne

Rindfleisch | Tomate | Paprika | Mais | Kidneybohnen | Jalapeños
Grana Padano

19,50 €

Fusilloni – italienische Handwerkskunst

Große, spiralförmige Nudeln aus Italien, die seit Generationen nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt werden. Ihre Form fängt jede Sauce perfekt ein, sodass jeder Bissen aromatisch und vollmundig ist – ein mediterraner Klassiker direkt aus der italienischen Küche.





Frisch aus dem Netz

Frisch aus Maasholm und Eckernförde – direkt vom Kutter

Unser Fischer bringt je nach Fang verschiedene edle Fischarten an Land.

In der Regel für Sie verfügbar:

Scholle · Dorsch · Glattbutt · Steinbutt

Serviert mit Rosmarinkartoffeln, kleinem Salat und Senfsauce

PREIS AUF ANFRAGE

Heimisches Fleisch vom Grill

Hähnchenbrust 120g

Rosmarinkartoffeln | kleine Salatbeilage | Kräuterbutter

19,50 €

Husumer Weiderind

Entrecote ca 250g

Das Zwischenrippenstück mit Fettauge

Saftig- geschmacksintensiv

Rosmarinkartoffeln | kleine Salatbeilage | Kräuterbutter

34,50 €

Rumpsteak ca. 250g

aus dem herzhaften Rücken, saftiger, kräftiger & voller Geschmack

Rosmarinkartoffeln | kleine Salatbeilage | Kräuterbutter



36,50 €

Für kleine Seeräuber

Pasta Bolognese

9,50 €

Backfisch mit Kartoffelpüree

9,50 €

Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree

9,50 €

Süße Grüße aus der Kombüse

Cheesecake

Früchte | Sorbet

9,50 €

Tiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone | Espresso | Sorbet

9,50 €

Lavacake

mit flüssigem Kern und einer Kugel hausgemachtem Sorbet, dazu

Früchte

12,50 €



REGIONALES MINERALWASSER

Naturell / Feinperlig	0,33 l	3,60€
Naturell / Feinperlig	0,75 l	7,20€

LIONADEN AUS DEM HAUSE FRITZ

Fritz Kola	0,33 l	3,90€
Fritz Kola ohne Zucker	0,33 l	3,90€
Fritz Orangenlimo	0,33 l	3,90€
Fritz Zitronenlimo	0,33 l	3,90€
Fritz Misch Masch	0,33 l	3,90€
Fritz Honigmelone	0,33 l	3,90€

SÄFTE UND SCHORLEN AUS DEM HAUSE GRANINI

Granini Apfelsaft	0,2 l FL.	3,80€
Granini Multivitaminsaft	0,2 l FL.	3,80€
Granini Orangensaft	0,2 l FL.	3,80€
Granini Apfelschorle	0,33 l FL.	4,80€
Granini Rhabarberschorle	0,33 l FL.	4,80€
Granini Maracujaschorle	0,33 l FL.	4,80€



BIER – VOM FASS

Flensburger Pilsener / Alster	0,3 l	4,20€
Flensburger Pilsener / Alster	0,4 l	5,20€

AUS DER BUDEL

Flensburger Alkoholfrei	0,33 l	4,10€
Erdinger Hefeweizen Naturtrüb	0,5 l	5,90€
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,90€
Erdinger Dunkel	0,5 l	5,90€

SPRITZIGES

Aperitivo Spritz	0,2 l	8,00€
Italienischer Bitterlikör Prosecco Soda Orange		
Andalö Spritz	0,2 l	10,00€
Andalö Sanddorn Prosecco Soda Orange		
Martini Vibrante & Tonic **Alkoholfrei**	0,2 l	8,50€
Martini Vibrante Schweppes Tonic Water Orange		
Weinschorle Weiß / Rosé	0,2 l	5,80€



UNSER HAUSWEIN

Grauer Burgunder, trocken

Julius Kimmle – Pfalz

Feine Noten von Äpfeln. Gehaltvoll, ausgewogen, frisch.

Aromatik nach reifen, gelben Früchten.

0,2l | 7,00€

0,75 Fl. | 23,00€

Spätburgunder Rosé, trocken

Julius Kimmle – Pfalz

Ein Korb voller roter Beerenfrüchte.

Feinfruchtig & elegant

0,2l | 7,00€

0,75 Fl. | 23,00€

Cuveé Rot, trocken

Julius Kimmle – Pfalz

Intensives Aroma reifer Brombeeren, leichte Taninstruktur.

0,2l | 7,00€

0,75 Fl. | 23,00€



HEIßGETRÄNKE

Espresso	3,10€
Espresso Doppio	4,40€
Cafe Créma	4,20€
Cappuccino	4,80€
Milchkaffee	4,90€
Latte Macchiato	4,90€
Heiße Schokolade	4,20€
Tee, verschiedene Sorten	3,40€



Lavendel Spritz

unser Sommeraperitif!

Lavendel | Limette | spritziger
Prosecco
blumig, frisch & herrlich
aromatisch

€ 9,50



SPIRITUOSEN

	FÜR ECHTE FISCHKÖPPE (4cl)	FÜR LÜTTE FISCHKÖPPE (2cl)
Küstennebel	5,00 €	3,00 €
Oldesloer Korn 32% Vol.	5,00 €	3,00 €
Alpenschnaps Williams	5,00 €	3,00 €
Alpenschnaps Marille	5,00 €	3,00 €
Alpenschnaps Obstler	5,00 €	3,00 €
Helbing	5,00 €	3,00 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	5,00 €	3,00 €

Regionale Spezialitäten aus dem Hause Dollerup

Vanille Fudge	3,00 €
Marzipan	3,00 €
Honig	3,00 €
Kakao	3,00 €

