



Ihr Weg zum Genuss:

Für den großen Service-Komfort begrüßen wir Sie herzlich im
Innenraum unseres Restaurants – hier servieren wir direkt an Ihren
Tisch.

Sie zieht es nach **draußen** oder direkt in die **Bar Hammaburg**?

Suchen Sie sich einfach einen freien Platz! Bestellen Sie Ihre
Lieblingsgerichte und Drinks direkt an der Theke und nehmen Sie sie
entspannt mit zu Ihrem Tisch.





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

Gemüse Suppe – *vegan* –
mit Kokos
€ 8,00

Gemüse Suppe Surf & Turf
mit Hähnchenbruststreifen, Garnele und Kokos
€ 11,50

Maritime tomatisierte Fischsuppe
Gemüse · Fischwürfel · Baguette
€ 12,50

Lachstatar
Rote Bete · Avocado · Limette · Olivenöl
€ 15,50

Carpaccio vom Rind
Olivenöl · Grana Padano · Pinienkerne
€ 16,50



Vegetarisch & Vegan

Fjord Bowl · vegetarisch

Reis · Bulgur · Couscous

Rote Bete · Blattsalat · Avocado · Sesam

Sesam-Ingwer-Dressing

€ 13,50

Heuerbare Beilagen (nach Wahl):

Knusperhähnchen + **€ 6,50**

Hähnchenbrust + **€ 8,50**

Garnelen in Knoblauch + **€ 10,00**

Fusilloni Gemüsecurry

Vegetarisch – auch vegan mit Reis erhältlich

Kokos · Gemüse · Erdnüsse · Mango

€ 17,50

Kulinarische Ergänzungen:

Knusperhähnchen (ca. 120 g) + **€ 6,50**

Hähnchenbrust (ca. 120 g) + **€ 8,50**

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



Pasta

Große italienische Fusilloni

Fusilloni Pilz

Vegetarisch

Champignons · Kräutersaitlinge · Sahne · Kräuter · Grana Padano

18,00 €

Fusilloni Bolognese

Rindfleisch · Tomate · Gemüse · Grana Padano

18,00 €

Fusilloni Chili con Carne

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

19,50 €



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 € 29,50
- Dorsch € 34,00
- Glattbutt € 38,00
- Steinbutt € 38,00

Serviert mit Rosmarinkartoffeln, kleinem Salat und Senfsauce

Nach Verfügbarkeit

Echter Seemannsschmaus – Labskaus

Rote Bete · Kartoffeln · Spiegelei · Rollmops · Gewürzgurke
€ 23,80

**Valhalla Kräuterlikör
aus norwegischen Kräutern
2cl € 4,00**



Heimisches Fleisch vom Grill

Hähnchenbrust · 120 g

Rosmarinkartoffeln · kleine Salatbeilage · Kräuterbutter

€ 19,50

Husumer Weiderind – Entrecôte · ca. 250 g

Das Zwischenrippenstück mit Fettauge – saftig und geschmacksintensiv.

Rosmarinkartoffeln · kleine Salatbeilage · Kräuterbutter

€ 34,50

Rumpsteak · ca. 250 g

Aus dem herzhaften Rücken – saftig, kräftig und voller Geschmack.

Rosmarinkartoffeln · kleine Salatbeilage · Kräuterbutter

€ 36,50



Süße Grüße aus der Kombüse

Cheesecake

Früchte · hausgemachtes Sorbet

€ 9,50

Tiramisu

Löffelbiskuit · Mascarpone · Espresso · hausgemachtes Sorbet

€ 9,50

Lavacake

Mit flüssigem Kern, einer Kugel hausgemachtem Sorbet und
frischen Früchten.

€ 12,50

Heißgetränke

Espresso € 3,10

Espresso Doppio € 4,40

Kaffeespezialitäten

Café Crème € 4,20

Cappuccino € 4,80

Milchkaffee € 4,90

Latte Macchiato € 4,90

Weitere Heißgetränke

Heiße Schokolade € 4,20

Tee (verschiedene Sorten) € 3,40



Sommer Specials

Aperitivo Spritz · 0,2 l

Italienischer Bitterlikör · Prosecco · Soda · Orange
€ 9,00

Martini Vibrante & Tonic (*alkoholfrei*) · 0,2 l

Martini Vibrante · Schweppes Tonic Water · Orange
€ 8,50

Lavendel Spritz · 0,2 l

Lavendel · Limette · spritziger Prosecco
Blumig, frisch & herrlich aromatisch.
€ 9,50

Andalö Spritz · 0,2 l

Andalö Sanddorn · Prosecco · Soda · Orange
€ 10,00

Isfjord Arctic Gin Tonic · 0,2 l

Isfjord Arctic Gin · Tonic Water · Garnitur
€ 12,50



Waterkant Mineralwasser

Naturell oder Feinperlig · 0,33 l

€ 3,60

Naturell oder Feinperlig · 0,75 l

€ 7,20

Limonaden 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 & Schorlen aus dem Hause Granini

Apfelsaft · 0,2 l € 3,80

Multivitaminsaft · 0,2 l € 3,80

Orangensaft · 0,2 l € 3,80

Schorlen

Apfelschorle · 0,33 l € 4,80

Rhabarberschorle · 0,33 l € 4,80

Maracujaschorle · 0,33 l € 4,80



Aus dem Hause Flensburger

Vom Fass

Flensburger Pilsener oder Alster · 0,3 l	€ 4,20
Flensburger Pilsener oder Alster · 0,4 l	€ 5,20

Aus der Buddel

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

Feines aus der Brennerei Dollerup 2 cl € 6,00

Neptuns Blood

Rum nach französischer Tradition, aus Zuckerrohr destilliert und im Kirschweinfass gereift.

Slesvig Akvavit

Mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen destilliert, anschließend in Sherryfässern gelagert.

Birnenbrand

Aus der Williams-Christ-Birne – besonders aromatisch und vom Bodensee.

Himbeergeist

Feinheimisch, aus Himbeeren vom Gut Steinwehr – mild und fruchtig.



Hauswein mit Eigenetikett
Julius Kimmle – Pfalz

Grauer Burgunder · trocken

Feine Noten von Äpfeln. Gehaltvoll, ausgewogen und frisch.
Aromatik nach reifen, gelben Früchten.

Spätburgunder Rosé · trocken

Ein Korb voller roter Beerenfrüchte.
Feinfruchtig und elegant.

Cuvée Rot · trocken

Intensives Aroma reifer Brombeeren mit leichter Tanninstruktur.

Glas & Flasche

Glas · 0,2 l	€ 7,00
Flasche · 0,75 l	€ 23,00

Weinschorle

Weiß, Rosé oder Rot · 0,2 l	€ 5,80
------------------------------------	---------------



Weißwein im Glas

Oliver Zeter Sauvignon Blanc Fumé – Pfalz

Komplexer Sauvignon Blanc mit feinen Aromen von Stachelbeere, Cassis und reifer Zitrusfrucht.

0,2 l € 8,00

Pinot Grigio Veneto DOC „Torresella“ · trocken

Serena Wines – Italien

Hellgelb im Glas mit feiner Apfelnote und harmonischer Würze.

Aromen von Birne, Grapefruit und einem Hauch Pfeffer.

0,2 l € 8,50

Rotwein im Glas

Merlot Veneto IGT „Torresella“ · trocken

Serena Wines – Italien

Sortentypisch intensives Bukett mit kräuterwürziger Note.

Aromen von dunklen Beeren und Pflaume.

0,2 l € 7,50



Flaschenwein – Weißwein

Sauvignon Blanc · Gutswein · trocken

Weingut am Nil – Pfalz, Deutschland

Aromen von Stachelbeere und Passionsfrucht.

Dezente Noten von Ananas und Holunderblüte sowie schwarze
Johannisbeere.

Lebendige Säurestruktur mit angenehmer Fruchtsüße.

0,75 l Flasche € 36,00

Flaschenwein – Rotwein

Pinot Noir Réserve · trocken

Domaines Luc Pirlet – Languedoc, Frankreich

Duft nach Erdbeeren.

Sanfter, leichter Körper mit gut ausbalancierten Holzaromen.

Harmonischer Abgang.

0,75 l Flasche € 38,00





Aktionstage am Marktplatz

genießt täglich

Smoked Lachs im Brötchen

mit Senf-Dill-Sauce & knackigem Salat 9,50 €

Kleine oder große Wurst

im Brötchen mit Ketchup / Senf ab 4,80 €

Dienstag: Pulled Chicken

mit exotischem Krautsalat, BBQ-Sauce & Chimichurri im Baguette
13,50 €

Mittwoch: Ofenkartoffel

mit Heringssahnetopf
12,50 €

Donnerstag: Smoked Schweinerippchen (Spareribs)

mit Krautsalat, Jamaika-BBQ-Sauce & Baguette
Muddi-Portion: 16,50 € Vaddi-Portion: 22,50 €

Freitag: Hähnchenkeule

aus dem Smoker (ohne Knochen)
mit Bull's Eye BBQ-Sauce & buntem Nudelsalat
15,50 €

Samstag: Rinderbrust

-24 Stunden im Ofen gegart-
dazu Cole Slaw, Cheddar-Sauce, Mississippi-BBQ-Sauce & Baguette
17,50 €

Sonntag: Pilze

aus der XXL Gusseisenpfanne
mit Kräuter-Aioli & Baguette
7,50 €



Öffnungszeiten der gastronomischen Outlets im Ostsee- und Ferienpark Damp

Restaurants	Bars	Freizeit- und Wellnessbereiche
Restaurant Spitzbergen Montag – Sonntag 7:00 – 11:00 Uhr 12:00 – 14:00 Uhr Lunchbuffet 12:00 – 17:00 Uhr Kuchen, Eis 18:00 – 21:15 Uhr Abendbuffet	Bar Havna Montag – Sonntag 17:00 – 00:30 Uhr Bar Hammaburg Dienstag – Sonntag 16:00 – 23:30 Uhr	Bowlingcenter Kubbsala Mittwoch – Samstag 14:30 – 22:00 Uhr Sonntag 10:30 – 18:00 Uhr Funhalla – Café Montag – Sonntag 11:00 – 18:00 Uhr Entdeckerbad Montag – Sonntag 11:00 – 17:30 Uhr
Restaurant Isfjord Montag – Sonntag 15:00 – 22:00 Uhr Pagode Isfjord Montag – Sonntag 14:00 – 20:30 Uhr	Moby Dick Mittwoch – Sonntag 16:00 – 23:00 Uhr	



sommer bühne



A N D E R H A M M A B U R G

ABENDPROGRAMM

EINTRITT FREI!

dienstags

LIVE-MUSIK

19.30-22.00 UHR

mittwochs

OPEN AIR KINO

19.30-22.00 UHR

donnerstags

DJ AUF DER BÜHNE

19.30-22.00 UHR

freitags

DAMPER FEUERABEND

19.30-22.00 UHR

mit Live-Musik

samstags

DJ AUF DER BÜHNE

19.30-22.00 UHR

sonntags

KARAOKE

19.30-22.00 UHR

jeden 2. Sonntag mit DJ