Restaurant Isfjord glasklar!

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.

Restaurant Isfjord glacklar!

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.

Restaurant Isfjord glasklar!

Auftakt aus der Kombüse

Kürbissuppe
mit Öl, Kernen, Orange und Sahne
€ 9,50

Gemüsesuppe (vegan)
Gemüse · Kokos · Baguette
€ 8,00

Gemüsesuppe Surf & Turf
Gemüse · Kokos · Hähnchenbruststreifen · Garnele · Baguette
€ 11,50

Tatar vom Rind
Gewürzgurke · Kapern · Sardelle · Senf
€ 15,50

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

Passt besonders gut dazu

KUDU Rotwein 2020 – Weingut Rettig, Rheinhessen
Cuvée aus **Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Mitos**.
Kräftig, würzig und fruchtig, mit feinen Röstaromen und harmonischen Tanninen.

0,2 l € 7,50

Restaurant Isfjord glasklar!

Vegetarisch & Vegan

Fjord Bowl · vegetarisch
Reis · Bulgur · Couscous
Rote Bete · Blattsalat · Avocado · Sesam
Sesam-Ingwer-Dressing
€ 13,50

Kürbiscurry
Kichererbsen · Kokosmilch
Vegetarische Option mit Fusilloni
Vegane Option mit Reis
€ 17,50

Kulinarische Ergänzungen:
Knusperhähnchen (ca. 120 g) **+ € 6,50**
Hähnchenkeule (ca. 120 g) **+ € 8,50**
Riesengarnelen in Knoblauch (4 Stück) **+ € 10,00**

Restaurant Istfjord glacklar!

Pasta

Große italienische Fusilloni

Fusilloni Bolognese
Rindfleisch · Tomate · Gemüse · Grana Padano
18,00 €

Fusilloni Pilz
Vegetarisch
Champignons · Kräutersaitlinge · Sahne · Knoblauch · Rosmarin · Grana Padano
18,00 €

Fusilloni Garnele
Pimientos · Zwiebeln · Knoblauch · Kräuter · Cherrytomaten
24,50 €

Restaurant Isfjord glasklar!

Frisch aus dem Netz

Frisch aus Maasholm und Eckernförde – direkt vom Kutter
Unser Fischer bringt – je nach Fang – verschiedene edle Fischsorten 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

Restaurant Isfjord glasklar!

Heimisches Fleisch vom Grill

Entbeinte Hähnchenkeule · ca. 150 g
Rosmarinkartoffeln · kleine Salatbeilage · Kräuterbutter
€ 19,50

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

passt sehr gut dazu:
Gebratene Portion Pfifferlinge
mit Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin
€ 7,50 €

Restaurant Istfjord glacklar!

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

Restaurant Istjord glacklar!

Für kleine Seeräuber (bis 12 Jahre)

Käptn‘s Pasta
mit leckerer Bolognese-Sauce
9,50 €

kleiner Backfisch
mit cremigem Kartoffelpüree
9,50 €

Piraten-Schnitzel
mit cremigem Kartoffelpüree
10,50 €

Restaurant Isfjord glacklar!

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

Restaurant Isfjord glacklar!

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 Vahinger

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

Restaurant Istfjord glacklar!

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.

Restaurant Istfjord glacklar!

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**

Restaurant Istfjord glacklar!

Von Othegraven – Mosel/Saar

Wir freuen uns, Ihnen ausgewählte Rieslinge vom traditionsreichen Weingut von Othegraven an der Saar präsentieren zu dürfen. Das Familienweingut wird von Günther Jauch und seiner Frau Thea in siebter Generation geführt und steht für elegante, charaktervolle Rieslinge mit höchster Qualität und ausgeprägter Herkunft. Die Weine spiegeln das einzigartige Terroir der Saar wider und überzeugen durch ihre Finesse, Frische und mineralische Eleganz.

Von Othegraven - Kanzem an der Saar
Schoppen & Flasche

2025 VO Riesling feinherb
Frischer Riesling mit Aromen von Kiwi, Apfel, Limette und Grapefruit, feiner Mineralität und animierender Saar-Frische.

0,2l € 7,40

Flasche 0,75 € 25,00

2025 MAX Riesling trocken
Klarer, trockener Riesling mit Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst, feiner Mineralität und saftiger Frische – ein vielseitiger Speisenbegleiter.

0,2l € 7,60

Flasche 0,75 € 26,00

Restaurant Istfjord glacklar!

Von Othegraven - Kanzem an der Saar
Flaschenweine 0,75 l

2024 Riesling Kabinett feinherb
VDP Gutswein
Fruchtiger Kabinett mit Aromen von Limette, grünem Apfel und weißer Johannisbeere, feiner Schiefermineralität und lebendiger, feinherber Frische.

Flasche 0,75l **€ 26,00**

2023 Kanzemer Riesling trocken
VDP Ortswein
Mineralischer, trockener Riesling mit Aromen von rotem Apfel, Kräutern und feiner Würze – präzise, komplex und mit langem Nachhall.

Flasche 0,75l **€ 38,00**

2024 KUPP Riesling Spätlese
VDP Große Lage
Elegante Spätlese mit Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Nektarine, feiner Schiefermineralität und harmonischem Süße-Säure-Spiel.

Flasche 0,75l **€ 49,00**

Von Othegraven - Kanzem an der Saar
Flaschenweine 0,75 l

2023 Altenberg Riesling Spätlese Alte Reben
VDP Große Lage
Konzentrierte Spätlese mit Aromen von Aprikose, Mango und Rosinen, dichter Mineralität und beeindruckender Länge.

Flasche 0,75l **€ 60,00**

2022 Bockstein Riesling Großes Gewächs trocken
VDP Große Lage
Komplexer Spitzenriesling mit Aromen von Aprikose, Zitrus, Feuerstein und feinen Röstaromen, kraftvoller Mineralität und langem, elegantem Nachhall.

Flasche 0,75l **€ 76,00**

Restaurant Istfjord glacklar!

Rotwein im Glas - Italien

Merlot Veneto IGT „Torresella“ · trocken
Serena Wines –
Sortentypisch intensives Bukett mit kräuterwürziger Note.
Aromen von dunklen Beeren und Pflaume.
0,2 l € 7,50

Flaschenwein – Rotwein- Frankreich

Pinot Noir Réserve · trocken-
Domaines Luc Pirlet – Languedoc,
Eleganter Pinot Noir mit Aromen von reifen Erdbeeren, feinen Holznoten und sanftem Körper. Harmonisch und ausgewogen mit langem Abgang.
0,75 l Flasche € 38,00