



Herzlich willkommen im Hedwigs Restaurant

Bei uns dreht sich alles um Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir glauben daran, dass der Genuss von frischen, saisonalen Zutaten nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch unsere Region und die Umwelt unterstützt.

Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Partnern zusammen, um Ihnen die besten Produkte aus unserer Umgebung anzubieten.

Erleben Sie eine feine Crossover-Küche mit kreativen Kombinationen aus regionalen und internationalen Zutaten.

Unsere Speisekarte bietet für jeden Geschmack das passende Highlight. Egal, ob Sie ein Liebhaber herzhafter Delikatessen oder süßer Verführungen sind.

Es ist Zeit, sich selbst etwas Gutes zu tun. Guten Appetit!

Ihr Team vom Hedwigs Restaurant!

Aalernhüs hotel & spa

Vorspeise

RÖMERSALAT

Kirschtomaten | Parmesan | Caesar Dressing

€ 11

... mit Hähnchenbrust + € 8

oder mit 3 Garnelen + € 9

WILDKRÄUTERSALAT (V)

Tomaten | herzhaftes Granola | Erdbeeren | Hausdressing

€ 12

... mit Hähnchenbrust + € 8

oder mit 3 Garnelen + € 9

RINDERCARPACCIO VOM FRIESISCHEN RIND

Balsamico | Rucola | Topinambur Chips | Parmesan

€ 18

Suppe

TOMATENSUPPE (V)

Gebackene Teigtasche | Basilikumöl

€ 11

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

Krabben

€ 12

PFIFFERLING CREMESUPPE (V)

Aprikosen

€ 13

(v) = Vegetarisch (V) = Vegan

Zwischengerichte

OFENKARTOFFEL (v)

Kräuterquark | Salat

€ 14

... mit Räucherlachs + € 5

... mit Krabben + € 8

MATJES HAUSFRAUEN ART

Junge Kartoffeln

€ 15

KALTES ROASTBEEF

Bratkartoffel | Sauce Remoulade

€ 16

Hauptgang

RINDER FILET (200g)

Getrüffelte Dauphine Kartoffeln | Speckpfifferlinge

Portweinschalotten | kleiner Salat

€ 38

WIENER SCHNITZEL VOM HOLSTEINER KALB

Kapern | Preiselbeeren | Sardelle | Kartoffel-Gurken-Salat

€ 34

BLACK ANGUS BRIOCHE BURGER

200g Rindfleisch | Käse | Zwiebelconfit| Cocktail-Sauce |

Aalernhüs Pommes Frites

€ 19,5

AALERNHÜS BACKFISCH

Seelachs | Kartoffel-Gurken-Salat | Remouladensauce

€ 21

SCHOLLE FINKENWERDER ART IM GANZEN GEBRATEN

Bratkartoffeln | Speckstippe

€ 30

ZANDERFILET

Apfel-Kohlrabi-Salat | gebratene Pfifferlinge
hausgemachtes Kartoffelpüree | Meerrettich Sauce

€ 32

SPINAT - SEMMELKNÖDEL (v)

Rahmpfifferlinge

€ 18,5

LINGUINE (V)

Waldpilze | Trüffel | Soja

€ 19

BLUMENKOHL DREIERLEI (V)

Blumenkohl gebacken | Blumenkohlpüree | Blumenkohlblätter

€ 24

(v) = Vegetarisch (V)= Vegan

HEDWIGS PIZZA

PIZZA TOMATE MOZZARELLA

€13

PIZZA MIT GEKOCHTEM SCHINKEN

Tomate | Pilzen | Mozzarella | Oregano

€16

PIZZA MIT SERANOSCHINKEN UND RUCCOLA

Tomate | gehobelter Parmesan | Oregano

€18

VEGANE PIZZA

Tomate | gegrilltes Gemüse | Oliven | veganer Mozzarella
frisches Basilikum

€15

AALERNHÜS PIZZA

Tomate | Schmand

Paprika | Zwiebeln | Ziegenkäse | Räucherlachs | Dill

€18

Jungs und Deerns

Liebe kleine Gäste und große Begleiter,
bei uns könnt Ihr Euch Euer Essen selbst zusammenstellen.

Wählt euch als erstes aus den folgenden Zutaten eine ...

Hausgemachte Fischstäbchen vom Nordseeheilbutt

€ 16

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 12

Mini Nürnberger (vegan)

€ 13

Filetsteak vom friesischen Rind

€ 18

Rührei von Nordfriesland-Eiern

€ 11

... und aus den folgenden Beilagen zwei aus:

Rübensgemüse

Sautierter Spinat

Gemischter Salat mit Essig und Öl

Pommes Frites

Kartoffelpüree

Salzkartoffeln

Gerne könnt Ihr Euch ein vegetarisches Essen zusammenstellen:

Wählt Eure drei Lieblingsbeilagen aus!

€ 11

Nur ein kleiner Hunger? Dann nehmt Euch eine einzelne Beilage!

€ 5

... oder doch lieber Nudeln?

... mit Parmesan

€ 11

... mit Bolognese

€ 11

... mit frischer Tomatensauce

€ 11

... mit Butter

€ 9

Nachtisch

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 6

Milchreis mit Zimt und Zucker

€ 4

Eine Kugel Eis mit Früchtedekor (Sorten auf Anfrage)

€ 4

Frisches Obst

€ 4

Dessert

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS (v)

€ 6

EIS-PALATSCHINKEN

mit marinierten Beeren der Saison

€ 12

CRÈME BRÛLÉE

Erdbeeren | Mango Sorbet

€ 13

SCHOKOLADENKUCHEN (v)

Vanilleeis | Beerenpüree

€ 14

AALERNHÜS KÄSEAUSSWAHL

Früchtebrot | Früchtesenf | Trüffelhonig

€ 14

HAUSGEMACHTES SORBET (V)

mit Sekt

€ 9

HAUSGEMACHTES EIS (v)

Vanille | Dunkle Schokolade | Eis der Saison

1 Kugel nach Wahl

€ 4

(v) = Vegetarisch (V) = Vegan

UNSERE REGIONALEN PARTNER

Wir möchten Ihnen gerne einige unserer Partner vorstellen.

Joldelunder Bäckerei



Die Joldelunder Bäckerei ist ein bodenständiger Familien-Handwerksbetrieb und stolz auf seine über 90jährige Backtradition. Bereits in vierter Generation liefert die Bäckerei beständig qualitätsvolle Backprodukte an ihre Kunden.

Besonders im Vordergrund stehen im Betrieb die hochwertigen Brote in Bioland-Qualität. Im Einklang mit der Natur gesunde und hochwertige Lebensmittel herzustellen ist Motivation und Antrieb.

Daher werden vor allem regionale Erzeuger unterstützt und es wird auf nachhaltiges Wirtschaften geachtet.

In der Joldelunder Bäckerei ist jedes Brot ein Unikat!



Geflügelhof Bremer

Wir sind die Familie Keck und führen seit 1997 erfolgreich den Geflügelhof Bremer. Unser Schwerpunkt liegt auf der Vermarktung frischer Eier aller Haltungsformen, wobei wir besonderen Wert auf Frische und Qualität legen. Darüber hinaus bieten wir auch eine Vielzahl von Eiprodukten an. Unsere Leidenschaft für die Geflügelzucht und die Verantwortung gegenüber unseren Tieren spiegeln sich in der hohen Qualität unserer Produkte wider.



Frisch Gefischt

Bei Frisch Gefischt legen wir größten Wert auf nachhaltige Fangmethoden, gesunde Bestände sowie beste Qualität und Frische. Genießen Sie unsere Meeresfrüchte mit gutem Gewissen!

Dolleruper Destille



Wir haben für sie schöne Brände von Deutschlands nördlichster Brennerei für hochwertige Spirituosen. Probieren sie doch die Dolleruper Krete, eine alte Pflaumenart, welche im Garten und der Nachbarschaft der Destille wächst oder Neptuns Edelbrand eine Haselnussspirituose.

Magnus Wasser

Moin, wir sind MAGNUS, ...

... ein inhabergeführter Mineralbrunnen aus Norddeutschland. Als regional ausgerichtetes Familienunternehmen bleiben in einer sich verändernden Welt der schonende Umgang mit den Ressourcen, das achtsame Miteinander und die Konzentration auf unsere Region für uns unveränderliche Werte.

MAGNUS schmeckt, wie es die Norddeutschen mögen: weich, ohne starke mineralische Prägung.

