



*Das Pfannkuchen-Haus®*



*Restaurant & Café am Südstrand  
... einfach märchenhaft!*



## *Grundsatz unseres Hauses*

Die Zutaten für unsere Speisen und Getränke werden von uns so ausgewählt, dass wir naturbelassene, biologisch-ökologische sowie regionale Produkte einsetzen können. Diese sind überwiegend deshalb aus unserer Region, weil wir von ihrer Qualität und der ökologischen Vernunft der „kurzen Wege“ überzeugt sind. Die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten bestimmt Qualität und Preis unseres Angebots.

Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Qualität für das Fleisch in unseren Gerichten. Die Eier für unsere Pfannkuchen werden uns von einem Bauernhof auf der Insel Föhr geliefert.



## *Lieber Gast!*

Bevor Sie sich ganz unserer Speisekarte widmen, möchten wir Ihnen einige Hinweise geben:

- » Unsere vegetarischen herzhaften Speisen sind mit unserem  gekennzeichnet.
- » Angebote unserer Speisekarte können Sie in unserem Außer-Haus-Verkauf auch mitnehmen.
- » Falls erforderlich beachten Sie bitte das Verzeichnis der Speisenallergene – es liegt am Buffet zur Einsicht bereit.
- » Möchten Sie jemandem mit einem Gutschein für unser Haus eine Freude bereiten? Er ist am Buffet erhältlich!
- » Wir freuen uns über eine positive Bewertung auf Google.

# Herzhafte Pfannkuchen



Vegetarische herzhafte Speisen sind mit unserem  gekennzeichnet.

- 
- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 101 | <b>Das Original</b>  | 14.60 |
|     | Pfannkuchen mit <b>Bio</b> -Räucherspeck überbacken; mit einer feinen Dekoration aus Zwiebelchen, Schnittlauch und Cornichons.<br>Mit Käse überbacken  | 2.50  |
| 102 | <b>Goldstück</b>    | 13.30 |
|     | Pfannkuchen mit Käse überbacken – dazu Cranberrys und eine eingelegte Feige.   |       |
| 103 | <b>Italiener</b>   | 17.70 |
|     | Pfannkuchen mit herzhafter <b>Bio</b> -Salami, Strauch-Tomaten und aromatischer Tomatensauce; mit Käse überbacken.   |       |
| 104 | <b>Spinaccio</b>   | 17.70 |
|     | Pfannkuchen mit fein geschnittenem <b>Bio</b> -Spinat und frischem Knoblauch; mit <b>Bio</b> -Röstspeck und Crème fraîche überbacken.  |       |
| 105 | <b>Bella Italia</b>   | 18.70 |
|     | In den Farben Italiens: Pfannkuchen mit sonnengereiften Tomaten, Mozzarella, Zwiebelchen und einem duftenden hausgemachten Pesto.  |       |
| 106 | <b>In der Provence</b>    | 24.60 |
|     | Pfannkuchen mit nussigen Ziegenkäse und Ziegenfrischkäse; mit Honig, Walnüssen und Williamsbirne - Thymian und Cranberrys bekräftigen die südliche Note.   |       |
| 107 | <b>Im Forsthaus</b>   | 17.60 |
|     | Pfannkuchen mit frischen Kräuterchampignons, Zwiebelchen und hausgemachter Knoblauchbutter; mit Käse überbacken.   |       |
| 108 | <b>Der Fischer un sin Fru</b>  | 22.60 |
|     | Pfannkuchen reichlich belegt mit feinem Thunfisch, mit fruchtig-süßen Ananasstücken; mit Käse überbacken.<br><br>Der von uns verwendete Thunfisch ist <b>fairtrade</b> gehandelt und wird mit der Angelrute einzeln per Hand gefischt. Greenpeace empfiehlt diese Fangmethode beim Thunfisch ausdrücklich. |       |
| 109 | <b>Am Fjord</b>  | 25.80 |
|     | Pfannkuchen mit fein geschnittenem <b>Bio</b> -Spinat und frischem Knoblauch. Mit geräuchertem norwegischen Lachs und Crème fraîche überbacken.  |       |



## Süße Pfannkuchen

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 151 | <b>Mein Pfannkuchen</b><br>Pfannkuchen mit Zimt und Zucker <b>oder</b><br><b>Bio</b> -Erdbeerkonfitüre mit Puderzucker.<br>Dazu eine Kugel Vanilleeis.                      | 7.80<br>2.00  |
| 152 | <b>Kinderglück</b><br>Pfannkuchen mit Apfelpüree oder <b>bionella</b> ,<br>mit Puderzucker bestäubt.  | 9.20          |
| 153 | <b>Der Seestern</b><br>Pfannkuchen mit Puderzucker, auf dem sich ein<br>Seestern aus <b>bionella</b> niedergelassen hat –<br>ein Vergnügen, nicht nur für unsere Kleinsten! | 8.80          |
| 154 | <b>Zauberbällchen</b><br>Pfannkuchen mit einer Kugel Vanilleeis, mit<br>Puderzucker bestäubt.   | 8.80          |
| 155 | <b>Im Apfelgarten</b><br>Pfannkuchen mit Apfelscheiben,<br>überbacken mit Zimt und Zucker.<br>Dazu eine Kugel Vanilleeis.   | 13.80<br>2.00 |
| 156 | <b>Der Friesenprinz</b><br>Pfannkuchen mit fruchtigem <b>Bio</b> -Pflaumenmus<br>und Schlagsahne.   | 11.40         |
| 157 | <b>Praliné</b><br>Pfannkuchen mit zartschmelzender <b>Bio</b> -Vollmilch-<br>Schokoladen-Füllung: »Noisette«-Schokolade,<br>weiße und dunkle Schokolade mit zartem Nougat.  | 14.60         |
| 158 | <b>Heiße Liebe</b><br>Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanilleeis;<br>mit Puderzucker bestäubt.  | 14.40         |
| 159 | <b>La Normandie</b><br>Pfannkuchen mit Apfelscheiben, Rumtopf-Rosinen,<br>geröstete Mandelplättchen und Vanillesauce.   | 14.80         |

## Salat

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 201 | <b>»Kleiner Begleiter«</b> <br>Zu unseren herzhaften Pfannkuchen empfehlen<br>wir einen frisch zubereiteten Salat,<br>mit hausgemachter Vinaigrette. | 7.80 |
|-----|---|------|

## *Eisspezialitäten*

---

- 601 Kinderbecher** 6.80  
Vanille und Erdbeere; mit kleinen Überraschungen dekoriert.
- 
- 602 Der Klassische** 8.60  
Vanille, Schokolade, Erdbeere.  
Mit Schokoladensauce und Sahne!
- 
- 603 Amarenabecher** 9.90  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Joghurteis,  
umgeben von Amarena-Kirschen,  
funkelnd-roter Amarena-Sauce und  
geschlagener Sahne.
- 
- 604 Krokant** 9.90  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Nusseis;  
mit Karamellsauce, Eierlikör, Mandelkrokant  
und einem »Tuff« Sahne!
- 
- 605 Nussknacker** 9.90  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Nusseis;  
dazu eine Mischung aus knusprigen Nüssen  
und Mandeln; mit Vanillesauce und  
geschlagener Sahne.
- 
- 606 Schokobecher** 9.60  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis;  
Schokoladenstückchen, Schokoladensauce  
und Sahne.
- 
- 607 Karamellbecher** 9.60  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Karamelleis;  
Karamellstückchen, Karamellsauce  
und Sahne.

## *Wunsch- Eisbecher*

---

621	Kugel Eis Ihrer Wahl	2.00
622	Portion Schlagsahne	1.60
623	Süße Saucen und Streusel	0.80

## *Eisgetränke*

---

631	<b>Eiskaffee, der »klassische«</b> Frisch aufgebühter doppelter Espresso, Vanilleeis und eine Haube aus geschlagener Sahne mit Schokopuder.	8.80
632	<b>Eisschokolade, »heiß-kalt«</b> Heiße Schokolade, Vanilleeis und eine Haube aus geschlagener Sahne mit Schokopuder.	8.80

## Kaffeespezialitäten

**Bio** und Fairtrade

Unser Kaffee und Kakao stammen aus biologischem Anbau sowie aus fairem Handel.

701	Café Crème	Becher	3.80
703	Café Coffeinfrei	Becher	3.80
705	Milchkaffee		4.60
706	Cappuccino		4.50
707	Latte Macchiato		4.60
708	Latte Macchiato Caramel		4.80
709	Espresso		2.80
710	Doppelter Espresso		4.80
711	Dark Moccacino heiße Schokolade und ein Espresso, mit Sahne und Schokoladenpulver.		6.20
712	Heiße Schokolade		4.20
713	Heiße Schokolade mit Sahne		4.80

## Heiß und Stark

715	Pharisäer eine nordfriesische Spezialität: Kaffee mit bestem Rum und einer Haube aus geschlagener Sahne.		7.50
716	Tote Tante ebenfalls eine Spezialität Nordfrieslands: heiße Schokolade mit Rum und einer Haube aus geschlagener Sahne.		7.50
717	Wolke 7 duftender Café Crème mit Baileys und einer Haube aus geschlagener Sahne.		8.20

## Teespezialitäten

In **Bio**-Qualität - Wir servieren Ihnen diese ausgesuchten Tees, stets frisch gefiltert, in einer großen Teetasse mit Kandis.

731	Friesische Mischung Malzig, stark und kräftig	4.80
732	Darjeeling - Selim Hill Hell, blumig und zart	4.80
733	Earl Grey Zart, fein und intensiv	4.80
734	Classic - Chai Warm und belebend - mit Ingwer, schwarzem Pfeffer, Orangenschalen und Nelken. Serviert mit Milch und Honig.	4.80
735	Grüner Tee - Chun Mee Leicht, zart und herb-frisch	4.80
736	Rooibos - Rotbuschtee Der Klassiker aus Südafrika	4.80
737	Früchtetraum Frisch und fruchtig - mit Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfel- und Orangenschalen.	4.80
738	Schietwettertee Frisch und belebend - mit Brombeerblättern, Pfefferminze, Salbei, Hagebuttenschalen und Sonnenblumenblüten.	4.80

## Zur Kaffezeit empfehlen wir Ihnen

- Unsere süßen Pfannkuchen
- Unsere feinen Eiskreationen

## Limonaden und Saftschorlen

**Bio** von Voelkel

---

301	BioZisch Cola	0.33 l	3.80
302	BioZisch Natur Orange	0.33 l	3.80
303	BioZisch Natur Zitrone	0.33 l	3.80
304	BioZisch Rhabarber	0.33 l	3.80

---

305	Apfel Schorle	0.33 l	3.80
306	Roter Traubensaft – Merlot	0.2 l	4.80

## Mineralwasser

Mineralwasser aus Norddeutschland.  
Viva con Agua unterstützt mit jeder Flasche  
Brunnenprojekte der Welthungerhilfe.

---

315	Viva con Agua laut	0.33 l	3.40
316		0.75 l	6.40

---

317	Viva con Agua leise	0.33 l	3.40
318		0.75 l	6.40

## Biere

---

401	Flensburger Pilsener	0.33 l	3.90
403	Flensburger Kellerbier	0.33 l	3.90
405	Flensburger Pilsener alkoholfrei	0.33 l	3.90
406	Flensburger Radler	0.33 l	3.90
408	Störtebeker Bernstein-Weizen naturbelassenes <b>Bio</b> -Hefeweizen	0.5 l	5.90

---

409	Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei naturbelassenes alkoholfreies <b>Bio</b> -Hefeweizen	0.5 l	5.90
-----	--	-------	------

## Vom Froschkönig

Feines mit Sekt und Gin in **Bio**-Qualität

421	Prinzen-Wunsch Riesling-Sekt, verfeinert mit fruchtigem Cassis	0.2 l	8.80
422	Frosch-Liebe Gin, mit erfrischender Himbeer-Cassis-Limonade	0.3 l	10.50
423	Frosch-Gold Gin, mit süß-herber Orangenlimonade	0.3 l	10.50

## Brände und Liköre

Vom Weingut Seeber – **Bioland**

431	Tresterbrand 40 % vom Cabernet Sauvignon, der deutsche Grappa aus der Pfalz.	2 cl	5.50
432	Obstbrand 42 % von Apfel und Birne.	2 cl	5.50
433	Orangenlikör 25 %	2 cl	5.50
434	Nusslikör 26 %	2 cl	5.50

## Starkes

441	Jubiläums-Akvavit 45 %	2 cl	3.80
442	Friesengeist 56 %	2 cl	3.80
443	Ramazotti auf Eis mit Zitrone 30 %	4 cl	5.50
444	Baileys Irish Cream auf Eis 17 %	4 cl	5.50

## Unsere Weine

Wir freuen uns, Ihnen exklusiv auf der Insel Föhr Weine des Weingutes Seeber (**Bioland**) anzubieten.

Seit mehr als einem Jahrtausend wird in der Kulturlandschaft der Südlichen Weinstraße in der Pfalz mit ihrem fast mediterranen Klima Weinbau betrieben, und hier – in St. Martin – übt bereits seit 250 Jahren, von Generation zu Generation, die Familie Seeber das Winzerhandwerk und die Winzerkunst aus.

Alle Weine sind in unserem Weindepot am Buffet erhältlich!

## Weißweine

### Bioland

501	Riesling trocken Qualitätswein (QbA), Maikammerer Mandelhöhe Ein klassischer Riesling, kräftig und ausdrucksvoll.	0.2 l	7.80
502		Flasche 1 l	31.20
505	Grauer Burgunder feinherb Qualitätswein, St. Martiner Baron Weich und ausdrucksvoll, leicht erdig und kräftig.	0.2 l	8.60
506		Flasche 0.75 l	25.80
507	Chardonnay trocken St. Martiner Baron. Markante Struktur, kräftig und trotzdem weich, zarte Nuss- und Vanillenoten.	0.2 l	8.60
508		Flasche 0.75 l	25.80
515	Weinschorle – Riesling	0.2 l	5.20

## Roséwein

### Bioland

---

521	Rosé feinherb Ein leichter, hell gekelterter Rosé aus einer harmonisch komponierten Cuvée. Blumiger Duft, weich und süffig.	0.2 l	8.40
522		Flasche 1 l	33.60

## Rotweine

### Bioland

---

525	Spätburgunder trocken Qualitätswein, St. Martiner Baron Kräftiger, voller Geschmack, in schöner Farbe.	0.2 l	8.60
526		Flasche 0.75 l	25.20

---

527	Sankt Laurent trocken Qualitätswein, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe Fruchtig, dabei samtig, rubinrot, nach Waldbeeren duftend.	0.2 l	9.40
528		Flasche 0.75 l	28.20

## Sekt

### Bioland

---

535	Riesling-Sekt trocken Flaschengärung, spritzig, belebend, exotisch-fruchtig.	Piccolo 0.2 l	8.50
-----	--	---------------	------

# Der Prinzen·Hof und sein Pfannkuchen·Haus



In unmittelbarer Nähe zum weißsandigen Südstrand und direkt am Nordsee-Kurpark liegt in einem historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert der Prinzen·Hof mit seinen Ferienwohnungen und dem Restaurant & Café »Das Pfannkuchen·Haus«.

Zum Süden des inseltypisch aus roten Klinkern erbauten Hauses liegt der zauberhafte Café-Garten, der eine fast mediterrane Oase aus Blumen, Bäumen und Wasserspielen bildet. Der Prinzen·Hof ist seit 1976 Eigentum der Familie Prinzen und vereint traditionellen Qualitätsanspruch mit moderner Gastlichkeit.

Die Geschichte des Prinzen·Hofes ist abwechslungsreich: vormals Wirtschaftsgebäude des von 1898 bis Anfang der 1970er Jahre bestehenden Nordsee-Sanatoriums, dann ab 1976 fast zwei Jahrzehnte lang Sitz der »Insel-Wäscherei« und schließlich seit 1995 Restaurant und Café »Das Pfannkuchen·Haus« mit einem für die Insel Föhr einmaligen gastronomischen Konzept – Pfannkuchen in vielen herzhaften und süßen Variationen.



Lars und Marcus Prinzen

# Ferienwohnungen Mond & Sonne im Prinzen-Hof



Über den Dächern vom Südstrand - den Sternen ganz nah.

Die Dachwohnungen MOND & SONNE thronen über den Dächern des Südstrandes und vor den Baumkronen des Nordsee-Kurparks - inmitten der Natur - nah am Strand. 2022 neu erstellt: zeitlos, elegant, anregend.

Hier konnten sich Designer\*innen austoben und mit Liebe zum Detail gestalten. Die hochwertige Einrichtung - Vollholzmöbel, Holzböden und hohe Decken - folgt dem Gedanken der Nachhaltigkeit, Qualität und des stilvollen Designs.

Viel Licht: die Dachwohnungen sind hell. Balkone, Wohnzimmer und Wohnküchen sind zum Süden hin ausgerichtet - mit dem Blick rundum in die Natur.

Auf zu den Sternen.

**Buchen Sie Ihren Urlaub im MOND oder in der SONNE.  
Über [www.prinzen-hof.de](http://www.prinzen-hof.de) gelangen Sie zum  
Buchungsportal.**





»Landessieger Café-Restaurant  
Schleswig-Holstein«

Diese Auszeichnung wurde vom Wirtschaftsministerium  
Schleswig-Holstein verliehen.



»Wunnerland«

hat das Motto »Große Ferien für kleine Leute« und  
steht für besonders familienfreundliche Betriebe. Diese  
Auszeichnung wird von der Tourismus-Agentur des Landes  
Schleswig-Holstein verliehen.



Das Pfannkuchen-Haus  
im Prinzen-Hof am Südstrand

25938 Wyk auf Föhr, Gmelinstraße 29  
Telefon (04681) 765  
[www.prinzen-hof.de](http://www.prinzen-hof.de)