

Das Pfannkuchen-Haus®




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



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!
- » Ihre Tischreservierung nehmen wir unter (04681) 765 entgegen.

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

Herzhafte Pfannkuchen



Vegetarische herzhafte Speisen sind mit unserem  gekennzeichnet.


-
- | | | |
|--|--|-------|
| 101 | Das Original | 9.80 |
| Pfannkuchen mit feinem Bio -Räucherspeck überbacken. | | |
| 103 | Kräuterkorb  | 11.60 |
| Pfannkuchen aus einem würzigen Teig mit frischen Kräutern, Paprika, Zwiebelchen und Knoblauchbutter; mit Käse überbacken. | | |
| 108 | Der Italiener | 13.60 |
| Pfannkuchen mit herzhafter Bio -Salami und aromatischer Tomatensauce; mit Käse überbacken. | | |
| 110 | Bonanza | 14.80 |
| Pfannkuchen mit hausgemachtem pikant-feurigem Chili con Carne aus Bio -Rindfleisch; mit Crème fraîche überbacken. | | |
| 114 | In der Provence  | 17.80 |
| Pfannkuchen mit weichem, nussigen Ziegenkäse, goldenem Akazienhonig und Walnüssen – Thymian und rote Beeren bekräftigen die südliche Note | | |
| 117 | Peer Gynt | 18.60 |
| Pfannkuchen mit fein geräuchertem norwegischen Lachs; mit herb-süßem Sahne-Meerrettich. | | |
| 118 | Der Fischer un sin Fru | 16.80 |
| Pfannkuchen reichlich belegt mit feinem Thunfisch. Mit einer würzigen Mischung aus Tomatenmousse, mildem Paprika und zarten Zwiebelchen; mit Käse überbacken. | | |
| Der von uns verwendete Thunfisch ist fairtrade gehandelt und wird mit der Angelrute einzeln per Hand gefischt. Greenpeace empfiehlt diese Fangmethode beim Thunfisch ausdrücklich. | | |

Süße Pfannkuchen



-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 152 | Kinderglück | 6.50 |
| | Pfannkuchen mit Apfelpüree oder Nutella, mit Puderzucker bestäubt. | |
| 154 | Zauberbällchen | 6.50 |
| | Pfannkuchen mit einer Kugel Vanilleeis, mit Puderzucker bestäubt. | |
| 155 | Im Apfelgarten | 8.80 |
| | Pfannkuchen mit Apfelscheiben, überbacken mit Zucker oder mit Zimt und Zucker.
Dazu eine Kugel Vanilleeis. | |
| 156 | Der Friesenprinz | 8.60 |
| | Pfannkuchen gefüllt mit Bio -Pflaumenmus und Schlagsahne. | |
| 157 | Praliné | 9.80 |
| | Pfannkuchen mit zartschmelzender Bio -Vollmilch-Schokoladen-Füllung: »Noisette«-Schokolade, weiße und dunkle Schokolade mit zartem Nougat. | |
| 159 | Heiße Liebe | 11.60 |
| | Pfannkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Schlagsahne. | |
| 160 | La Normandie | 11.60 |
| | Pfannkuchen mit Apfelscheiben, Rosinen in Calvados, Mandelplättchen und Vanillesauce. | |
-

Feine Zwischengerichte

-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 201 | Salat »Kleiner Begleiter«  | 6.40 |
| | Zu unseren herzhaften Pfannkuchen – oder »solo« – empfehlen wir einen frisch zubereiteten bunten Salat. Auf Wunsch mit Baguette.
Mit Vinaigrette Dressing – hausgemacht!
Der Klassiker: bestes Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf und Gewürze. | |
| 203 | Räucherlachs »Fjordblume« | 17.60 |
| | Norwegischer Räucherlachs, fein tranchiert, mit Sahne-Meerrettich. Mit Baguette. | |
| 204 | Chili con Carne »Picante« | 11.80 |
| | Aus feinem Bio -Rindfleisch aus unserer Region, Paprika, Zwiebelchen, Kidneybohnen, Mais und den für dieses Gericht typischen Gewürzen. Mit Crème fraîche und Baguette. | |

Eisspezialitäten

- 601 **Kinder-Überraschungsbecher** 4.40
Vanille und Erdbeere; mit kleinen Überraschungen dekoriert.
-
- 604 **Amarenabecher** 7.80
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Joghurteis, umgeben von Amarena-Kirschen, funkelnd-roter Amarena-Sauce und geschlagener Sahne.
-
- 605 **Insel im Meer** 7.80
In einem »Meer« von Vanillesauce schwimmen drei Kugeln Vanilleeis und knusprige Baisers; mit geschlagener Sahne und einer Karamellgarnitur.
-
- 606 **Krokant** 7.80
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Nusseis; mit Karamellsauce, Eierlikör, Mandelkrokant und einem »Tuff« Sahne!
-
- 607 **Nussknacker** 7.80
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Nusseis; dazu eine Mischung aus knusprigen Nüssen und Mandeln; mit Vanillesauce und geschlagener Sahne.
-
- 608 **Schokobecher** 6.80
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis; Schokoladenstückchen, Schokoladensauce und Sahne.
-
- 609 **Karamellbecher** 6.80
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Karamelleis; Karamellstückchen, Karamellsauce und Sahne.

Wunsch-Eisbecher

- 621 **Kugel Eis Ihrer Wahl** 1.50
-
- 622 **Portion Schlagsahne** 1.40
-
- 623 **Süße Saucen und Streusel** 0.60

Eisgetränke

- 631 **Eiskaffee, der »klassische«** 6.50
Frisch aufgebühter doppelter Espresso, 2 Kugeln Vanilleeis und eine Haube aus geschlagener Sahne mit Schokopuder.
-
- 632 **Eisschokolade, »heiß-kalt«** 6.50
Heiße Schokolade, 2 Kugeln Vanilleeis und eine Haube aus geschlagener Sahne mit Schokopuder.

Kaffeespezialitäten

Bio und Fairtrade

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

701	Café Crème	Becher	3.60
703	Café Coffeinfrei	Becher	3.60
705	Milchkaffee		4.20
706	Cappuccino		3.80
707	Latte Macchiato		4.20
708	Latte Macchiato Caramel		4.60
709	Espresso		2.50
710	Doppelter Espresso		4.50
711	Dark Moccacino heiße Schokolade und ein Espresso, mit Sahne und Schokoladenpulver.		5.20
712	Heiße Schokolade		3.40
713	Heiße Schokolade mit Sahne		3.80

Heiß und Stark

715	Pharisäer eine nordfriesische Spezialität: Kaffee mit bestem Rum und einer Haube aus geschlagener Sahne.		6.50
716	Tote Tante ebenfalls eine Spezialität Nordfrieslands: heiße Schokolade mit Rum und einer Haube aus geschlagener Sahne.		6.50
717	Baileys Coffeedream duftender Café Crème mit Baileys und einer Haube aus geschlagener Sahne.		6.50

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	4.20
732	Darjeeling - Selim Hill Hell, blumig und zart	4.20
733	Earl Grey Zart, fein und intensiv	4.20
734	Classic - Chai Warm und belebend - mit Ingwer, schwarzem Pfeffer, Orangenschalen und Nelken. Serviert mit Milch und Honig.	4.20
735	Grüner Tee - Chun Mee Leicht, zart und herb-frisch	4.20
736	Rooibos - Rotbuschtee Der Klassiker aus Südafrika	4.20
737	Früchte Traum Frisch und fruchtig - mit Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfel- und Orangenschalen.	4.20
738	Schietwettertee Frisch und belebend - mit Brombeerblättern, Pfefferminze, Salbeiblättern, Hagebuttenschalen und Sonnenblumenblütenblättern.	4.20

Zur Kaffezeit empfehlen wir Ihnen

- Unsere süßen Pfannkuchen
- Hausgemachten Käsekuchen
- Eiskreationen

Limonaden und Saftschorlen

Bio von Voelkel

301	BioZisch Cola	0.33 l	3.60
302	BioZisch Natur Orange	0.33 l	3.60
303	BioZisch Zitrone	0.33 l	3.60
304	BioZisch Rhabarber	0.33 l	3.60
305	Apfel Schorle	0.33 l	3.60
306	Apfel Waldbeeren Schorle	0.33 l	3.60
307	Eistee Pfirsich Zitrone	0.33 l	3.60

Mineralwasser

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

315	Viva con Agua laut	0.33 l	2.80
316		0.75 l	5.80
317	Viva con Agua leise	0.33 l	2.80
318		0.75 l	5.80

Biere

401	Flensburger Pilsener frisch vom Fass	0.3 l	3.60
402		0.4 l	4.20
403	Flensburger Dunkel frisch vom Fass	0.3 l	3.60
404		0.4 l	4.20
405	Flensburger Pilsener alkoholfrei	0.33 l	3.60
406	Alsterwasser mit Flensburger Pils und Bio -Zitronenlimonade	0.3 l	3.60
407		0.4 l	4.20
408	Störtebeker Bernstein-Weizen naturbelassenes Bio -Hefeweizen	0.5 l	5.50
409	Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei naturbelassenes alkoholfreies Bio -Hefeweizen	0.5 l	5.50

Vom Froschkönig

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

421	Prinzen-Wunsch Riesling-Sekt, verfeinert mit fruchtigem Cassis	0.1 l	4.50
422	Prinzen-Herz Riesling-Sekt auf Eis mit Auszügen der Himbeere und Soda	0.3 l	7.50
423	Prinzen-Kuss Riesling-Sekt auf Eis mit lieblicher Kirsche und Soda	0.3 l	7.50
425	Frosch-Brunnen Gin, aufgegossen mit bester Gurkenlimonade	0.3 l	9.50
426	Frosch-Liebe Gin, mit erfrischender Himbeer-Cassis-Limonade	0.3 l	9.50
427	Frosch-Gold Gin, mit süß-herber Orangenlimonade	0.3 l	9.50

Brände und Liköre

Vom Weingut Seeber – **Bioland**

431	Tresterbrand 40 % vom Cabernet Sauvignon, der deutsche Grappa aus der Pfalz.	2 cl	4.20
432	Obstbrand 42 % von Apfel und Birne.	2 cl	4.20
433	Nusslikör 26 %	2 cl	4.20

Starkes

441	Jubiläums-Akvavit 45 %	2 cl	3.40
442	Friesengeist 56 %	2 cl	3.60
443	Ramazotti auf Eis mit Zitrone 30 %	4 cl	4.80
444	Baileys Irish Cream auf Eis 17 %	4 cl	4.80

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), 2017, Maikammerer Mandelhöhe Ein klassischer Riesling, kräftig und ausdrucksvoll.	0.2 l	6.20
502		Flasche 1 l	27.80
505	Grauer Burgunder feinherb Qualitätswein, 2017, St. Martiner Baron Weich und ausdrucksvoll, leicht erdig und kräftig.	0.2 l	6.80
506		Flasche 0.75 l	23.60
507	Chardonnay trocken 2017, St. Martiner Baron. Markante Struktur, kräftig und trotzdem weich, zarte Nuss- und Vanillenoten.	0.2 l	7.80
508		Flasche 0.75 l	27.20
515	Weinschorle (vom Riesling)	0.2 l	4.20

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Roséwein

Bioland

521	Rosé feinherb Ein leichter, hell gekelterter Rosé aus einer harmonisch komponierten Cuvée. Blumiger Duft, weich und süffig.	0.2 l	6.40
522		Flasche 1 l	28.60

Rotweine

Bioland

525	Spätburgunder trocken Qualitätswein, 2017, St. Martiner Baron Kräftiger, voller Geschmack, in schöner Farbe.	0.2 l	6.40
526		Flasche 0.75 l	22.20

527	Sankt Laurent trocken Qualitätswein, 2017, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe Fruchtig, dabei samtig, rubinrot, nach Waldbeeren duftend.	0.2 l	7.40
528		Flasche 0.75 l	25.80

529	Syrah trocken Qualitätswein, 2015, Diedesfelder Ölgässel Fein-rauchige Note und saftig-würzig im Aroma.	0.2 l	8.20
530		Flasche 0.75 l	28.60

Sekt

Bioland

535	Riesling-Sekt trocken Flaschengärung, spritzig, belebend, exotisch-fruchtig.	Piccolo 0.2 l	6.80
-----	--	---------------	------

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Der Prinzen·Hof und sein Pfannkuchen·Haus



In unmittelbarer Nähe zum weißsandigen Südstrand und direkt am Nordseekurpark liegt in einem historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert der Prinzen·Hof mit seinem Gästehaus 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.



Leitgedanken für unser Angebot sind Regionalität aus ökologischer Verantwortung, hohe Qualität in der Warenauswahl, Schwerpunkte auf Bio-Produkten, absolute Frische des Angebots durch hauseigene Herstellung.

Im Verlauf der mehr als 20 Jahre seines Bestehens haben sich im »Pfannkuchen·Haus« viele schöne Weiterentwicklungen ergeben: Wir haben einige wichtige Auszeichnungen erhalten, für unsere Mitarbeiter schöne Wohnmöglichkeiten im Prinzen·Hof geschaffen, ein Rosarium mit vielen Edelrosen aufgezogen, die Tradition eines »Rosentages« im blühenden Café-Garten begründet, einen Kinderspielplatz mit Karussell eingerichtet und vieles mehr, das für unsere Gäste sichtbar und manchmal auch unsichtbar ist.



Lars und Marcus Prinzen

Ferienwohnung im Prinzen·Hof



Im ersten Stock unseres traditionsreichen Hauses befindet sich unsere vom Deutschen Tourismusverband mit 4 Sternen ausgezeichnete **Prinzen-Suite** ★ ★ ★ ★

Die elegante Wohnung mit rund 70m² hat vom eigenen Südbalkon einen schönen Blick auf den Nordseekurpark. Wohnraum mit Essbereich und Pantryküche, zwei Schlafzimmer, ein Wannen-/Duschbad, ein zweites Duschbad, eigene Waschmaschine und Trockner. Allergikergeeignet!

Preise je nach Saison 99 bis 178 €

**Wir freuen uns, Sie im Prinzen·Hof zu begrüßen.
Lars und Marcus Prinzen**

Buchung unter: www.anja-petersen.de



»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