

# GIFTBUDE



Woher stammt der Name „GIFTBUDE“?

Der Herrenpavillon war 1850 eröffnet worden. Schon bald tauchte der Name „GIFTBUDE“ auf, wenn auch anfangs als Nachname und in Klammern. Das Wort „GIFT“ kommt sowohl aus dem Englischen als auch aus dem Niederdeutschen und bedeutet so viel wie „geben“. Als „BUDE“ wurde ein kleines Holzhaus, ein kleiner Pavillon, eine Laube oder eine kleine Hütte aus Holz bezeichnet. So erklärt sich der Name „GIFTBUDE“! Zu jener Zeit gab es 2-3 mal in der Saison eine besondere Veranstaltung, den so genannten „Insulanertag“. Der Verzehr der Insulaner wurde von der Kurverwaltung bis zu einer bestimmten Summe übernommen. Daraufhin hieß es bei den Insulanern dann schnell: „Dor gift een in 't Bud!“, was dann auch zu dieser Namensgebung beigetragen hat.

# GIFTBUDDE

## Kleine Gerichte und Vorspeisen

597 Bruschetta (4 geröstete Ciabatta-Scheiben mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch)	5,00
598 Rindercarpaccio	9,00
599 Carpaccio vom Yellow-Fin-Thunfisch	9,00
600 5 Poppas mit Baguette und Aioli <sup>2)</sup> (grüne Schoten, mit Frischkäse gefüllt, paniert und frittiert)	6,00
601 Scampi-Spieße mit Baguette und Aioli <sup>2)</sup>	10,00
602 panierte Knoblauchgarnelen mit Baguette	9,00
604 Scampi in Knoblauchtunke mit Baguette	12,00
605 Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern <sup>16)</sup>	14,00
606 Räucherlachs <sup>2)</sup> mit 2 Reibekuchen und Kräutercreme <sup>2)</sup>	12,00
607 Matjesfilets <sup>2)</sup> mit 2 Reibekuchen und Kräutercreme <sup>2)</sup>	9,00
603 Matjesfilets <sup>2)</sup> auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	9,00
608 Folienkartoffel mit Kräutercreme <sup>2)</sup>	5,00
609 Folienkartoffel mit Kräutercreme <sup>2)</sup> und Lachs <sup>2)</sup>	7,00
610 Folienkartoffel mit Kräutercreme <sup>2)</sup> und Matjes <sup>2)</sup>	7,00
611 Folienkartoffel mit Kräutercreme <sup>2)</sup> und Krabben <sup>2)</sup>	8,00
646 Matjessalat <sup>2)</sup> mit Schnittlauch und Dijonsensauce mit Bratkartoffeln	10,00
647 Heringsstipp <sup>2)</sup> mit Bratkartoffeln	10,00

## Salate

612 gemischter Salat	3,80
613 großer gemischter Salat	6,00
614 großer Salat mit Räucherlachs <sup>2)</sup> und Joghurt-Dressing <sup>2)</sup>	9,00
642 großer Salat mit Thunfisch	7,50
615 Italienischer Salat (großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei <sup>16)</sup> , Käse, Oliven)	9,00
643 Meeresfrüchtesalat	10,00

## Suppen

616 Tomatencremesuppe mit Lachsstreifen <sup>2)</sup>	5,00
617 Kartoffelcremesuppe mit Krabben	5,00
618 Norderneyer Krabbencremesuppe <sup>2)</sup>	5,50

## Nudelgerichte

619 Spaghetti Aglio e Olio (mit Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan)	7,50
620 Spaghetti Pomodoro (mit Tomatensauce und Parmesan)	6,50
621 Spaghetti Bolognese <sup>15)</sup> mit Parmesan	7,50
622 Spaghetti Manfredo (mit Scampi, Knoblauch und Peperoncini)	11,00
623 Spaghetti Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten, Knoblauch)	9,00
624 Rigatoni alla Panna (in Schinken <sup>2)13)14)</sup> -Sahne-Sauce und Parmesan)	7,50
625 Rigatoni Bolognese <sup>15)</sup> mit Parmesan	7,50
626 Rigatoni Arrabiata (in pikanter Tomatensauce mit Parmesan)	7,50
648 Bandnudeln mit Fjordlachs und Sahnesauce	12,00

## Junioren- und Seniorengerichte

201 kleine Spaghetti (mit Tomaten- oder Bolognese <sup>15)</sup> -Sauce und Parmesan)	5,00
202 kleine Rigatoni (mit Tomaten-, Bolognese <sup>15)</sup> -Sauce oder alla Panna und Parmesan)	5,00
203 kleines Schnitzel „Wiener Art“ (mit Pommes Frites)	7,50
204 kleines Schweinesteak (mit Kräuterbutter und Pommes Frites)	7,50
205 Portion Fischstäbchen (mit Pommes Frites)	7,50
662 Milchreis mit Zimt und Zucker	5,00
663 Milchreis mit roter Grütze	5,50
665 Bratwurst <sup>7)12)</sup> mit Pommes	5,50
666 Bockwurst <sup>6)7)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>2)</sup>	5,50

# GIFTBUDE

## Pizza

650 Pizza Margherita	7,00
651 Pizza Prosciutto mit Schinken 2)13)14)	7,80
652 Pizza Salame mit Salami 1)2)	7,80
653 Pizza Tonno mit Thunfisch	7,80
654 Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	9,00
655 Pizza Quattro Stagioni mit Salami 1)2), Schinken 2)13)14), Kapern, Oliven, Sardellen, Champignons	8,50
656 Pizza Mozzarella mit frischen Tomaten und Mozzarella	9,00
657 Pizza Vegetale mit Gemüse	9,00
658 Pizza Hawaii mit Schinken 2)13)14) und Ananas 2)	8,50
659 Pizza Funghi mit Champignons	8,50
660 Pizza Carciofini mit Kapern, Artischocken und Oliven	8,50
661 Pizza „Giftbude“ mit Scampi und Knoblauch	10,00

Als Junior bzw. Seniorportion berechnen wir 1,50 € weniger

Alle Pizzen haben eine Grundlage von Tomatensauce, Oregano und Käse !

## Vom Land

627 Lammkotelett „Provençal“ (mit Kartoffelspalten und Blattspinat)	18,50
628 Argentinisches Maredo Rumpsteak (mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur)	18,50
629 Grillteller (Rumpsteak, Schweinesteak, Lammkoteletts mit Pommes Frites, Kräuterbutter, Aioli <sup>2)</sup> und Salatgarnitur)	18,00
630 Schweinefilet an Pfeffersauce (mit Nudeln)	13,50
631 Krüstchen (paniertes Schnitzel <sup>16)</sup> auf Toast, mit Spiegelei <sup>16)</sup> und Salatgarnitur)	8,50
632 Schweinesteak (mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur)	11,50
633 Piccata Milanese (überbackenes Schnitzel <sup>16)</sup> auf Spaghetti <sup>15)</sup> )	11,00
634 Lammkrone (mit Saisongemüse und Kartoffelspalten)	23,50

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Folienkartoffel berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50

**Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesempfehlungen!**

# GIFTBUDDE

## Aus dem Meer

635 Schollenfilet (mit Speck, Krabben, Butterkartoffeln und Salatgarnitur)	14,50
636 gebratener Lachs (auf Blattspinat mit Folienkartoffel <sup>2)</sup> und etwas Hollandaise)	14,50
637 gebratenes Rotbarschfilet (mit Remoulade <sup>2)</sup> , Butterkartoffeln und Salatgarnitur)	14,00
639 Fischteller (Variation von Edelfischen) (mit Butterkartoffeln und Salatgarnitur)	17,50
640 Riesengarnelen (in Knoblauchtunke mit Baguette und gemischtem Salat)	19,00
641 Backfisch <sup>16)</sup> (mit Remoulade <sup>2)</sup> und Kartoffelsalat <sup>2)</sup> )	9,00
644 Land und Meer (2 Rindermedaillons im Speckmantel mit Scampi, Kartoffelspalten und gemischtem Salat)	19,00
645 Nordsee-Seezungen „Müllerin Art“ (mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat)	23,00

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Folienkartoffel berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50

Bitte beachten Sie unsere wechselnden  
Tagesempfehlungen!

## Eisspezialitäten für jeden Tag

117 gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,20
118 gemischtes Eis ohne Sahne (3 Kugeln)	3,60
119 Rote Grütze mit Vanilleeis, Eierlikör <sup>6)</sup> und Sahne	6,50
120 Eisbecher „Cup Denmark“	5,00
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	
121 Erdbeerbecher (nicht immer vorrätig!)	7,00
3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	
123 Eierlikörbecher	6,50
2 Kugeln Schoko, 2 Kugeln Vanille, Sahne und Eierlikör <sup>16)</sup>	
124 Ostfriesenbecher	6,50
2 Kugeln Schoko, 2 Kugeln Stracciatella, Sahne und „Bohntjesopp“ <sup>5)</sup>	
125 Eisbecher „Amarena“	6,50
4 Kugeln Amarena-Eis, Amarena-Kirschen und Sahne	
<b>Kugel Eis</b>	1,20
147 Portion Sahne	0,60
130 Kindereis mit Sahne (2 Kugeln)	2,70
131 Kindereis ohne Sahne (2 Kugeln)	2,40
133 Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,00
137 Glas Eistee	2,50
138 Glas Eistee mit Zitroneneis	3,70

# GIFTBUDDE

## Dessert

140 Beeren Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	4,50
141 Panna Cotta	3,50
142 Stück Tiramisu	5,00
143 Crème Brûlée	5,00
145 Stück Kuchen	2,70

Die Auswahl unseres Kuchens sehen Sie in unserer Vitrine



# Weinkarte

## Glas Wein (0,2l)

91 Frizzantino, Perlwein, lieblich (weiß)	5,00
92 Pinot Grigio tre Venezie (weiß)	5,00
93 Chardonnay tre Venezie (weiß)	5,00
94 Verdicchio del Jesi (weiß)	5,00
250 Brezza	6,50
251 Gavi di Gavi	7,00
252 Regaleali Bianco	7,50
95 Chianti „Santo Pietro“ D.O.C.G. (rot)	5,00
96 Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. (rot)	5,00
97 Merlot (rot)	5,00
308 Primitivo (rot)	6,50
309 Malvera (rot)	7,50
98 Vino Rosato D.O.C. (rosé)	5,00

# GIFTBUDDE

## Weinkarte

### Flasche Weißwein (0,75l)

- |  |       |
|--|-------|
| 301 Brezza „Lungarotti“, Umbrien   | 19,00 |
| eleganten Weißwein mit delikatem Fruchtbukett, lebhaft, reich und nachhaltig   |       |
| 302 Lugana DOC „Bulgarini“, Gardasee, Lombardei  | 26,00 |
| strohgelbe Farbe, fruchtiges Bukett mit Aprikosen-Pfirsich-Noten, im Geschmack weich und lang anhaltend  |       |
| 303 Chardonnay del Langhe Batasiolo „Serbato“ DOC, Piemont   | 19,00 |
| ausgeprägte und gut erkennbare Gebietscharakteristik, von Eleganz, Feinheit und Langlebigkeit  |       |
| 304 „Colle dei Tigli“ Veneto IGT Bianco  | 19,00 |
| fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft  |       |
| 305 Falanghina Irpinia DOC, Terredora, Kampanien   | 25,00 |
| fruchtiges Bukett von grünen Äpfeln, Ananas und Zitrusfrüchten, frisch mit guter, von der Struktur des Weines ausbalancierter Säure                |       |
| 306 „Granè“ Gavi del Comune di Gavi DOCG, Piemont  | 22,00 |
| hervorragend eleganter Weißwein von einer strohgelben Farbe mit gründlichen Reflexen, frisch, schlank im Körper mit leichtem Bittermandelgeschmack |       |
| 307 Regaleali Bianco, Weingut ConteTasca D'Almerita, Sizilien  | 24,00 |
| frisch und entgegenkommend in der Nase, lebendig und harmonisch am Gaumen, mit zarter Frucht   |       |
| 311 Remole Bianco, Toskana IGT   | 19,00 |
| Intensiv und fruchtig, frisch, ausgewogen und anhaltend, angenehmes Bukett   |       |
| 310 Terre di Dora, Fiano di Avellino DOCG, Kampanien   | 39,00 |
| äußerst eleganter Weißwein, intensives, facettenreiches Bukett, ausgeprägte Frucht   |       |

### Flasche Roséwein (0,75l)

- |  |       |
|--|-------|
| 315 Chiaretto Bardolino Rosé, Lenotti, Piemont | 19,00 |
| fruchtig, frisch, feiner aromatischer Duft     |       |

## Flasche Rotwein (0,75l)

320 Primitivo Rosso	19,00
tiefrote Farbe, fruchtig, wenig und sehr würzig in der Nase, dicht und samtig auf der Zunge, voller Kraft und unverkennbarem Eigencharakter, in Holzfässern gereift	
321 Rosso di Montepulciano DOCG, Toscana	19,00
körperreicher und trotzdem angenehmer frischer Wein, rubinrote Farbe, im Geruch wenig, erinnert an wilde Brombeeren	
323 Malnera, Feudo di Santa Croce	23,00
rubinroter und bukettreicher Rotwein aus der besten Rotweinrebe Süditaliens, von roten Früchten, dezenter Würze und geprägtes Aromenspiel, weiche Tannine	
324 Val delle Rose, Morellino di Scansano DOC	22,00
rubinrote Farbe, Geschmack nach wilden Brombeeren und riecht nach Waldbeeren trocken, elegant, leicht, wohlschmeckend, gute Struktur, harmonisch	
325 „Massimo“ Veneto Rosso IGT	29,00
aus den Trauben von Corvina, Sangiovese und anderen antiken originalen Rebsorten, ausdrucksstark und intensiv, erinnert an den Duft von Vanille und an die hochwertigen Hölzer, in denen der Wein verfeinert wird	
326 Terredora, Aglianico Campania IGT	29,00
brillante rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett von rote Kirschen, Amarena und Veilchen sowie würzige Aromen von Zimt und Vanille, mittlere Struktur, ausgeglichenes Finale mit einer angenehmen Amarenakirschnote	
327 Brunello di Montalcino DOCG, Toskana	74,00
großzügiges, komplexes Bukettgefüge, kraftvoller Körper, excellente, zukunftsweisende Tanninstruktur, sanfte Textur, finessenreiche Länge	
328 Tignanello, Antinori, Toscana	180,00
intensives und vielfältiges Bukett, reicher Körper, kraftvolle Struktur, warm, finessenreich, harmonisch, lang und ausgesprochen elegant	
329 Sassicaia DOC, Bolgheri, Toscana	240,00
dunkles, dichtes und glänzendes Rubinrot, komplexe, konzentrierte und elegante Nase, herrlich eingearbeitetes Tannin, reichhaltiger Körper	

# GIFTBUDDE

## Warme Getränke

1 Espresso <sup>3)</sup>	2,00
220 Espresso Macchiato <sup>3)</sup>	2,30
2 Cappuccino <sup>3)</sup>	3,30
700 Cappuccino mit Sahne <sup>3)</sup>	3,60
14 Latte Macchiato <sup>3)</sup>	3,30
3 Becher Milchkaffee <sup>3)</sup>	3,00
4 Becher Kaffee <sup>3)</sup>	3,00
5 Becher Schokolade mit Sahne	3,60
6 Becher Schokolade	3,20
151 Heiße Zitrone	2,50
7 Glas Tee	2,00
8 Glas Kamillentee	2,00
701 Glas Hagebuttentee	2,00
702 Glas Pfefferminztee	2,00
710 Glas Tee mit Rum	4,00
9 Amaretto <sup>1)</sup> mit Sahne	3,50
10 Irish Coffee <sup>3)</sup>	6,00
11 Russische Schokolade	6,00
12 Grog vom Jam. Rum 40%	4,00
13 Glühwein	3,50

## Alkoholfreie Getränke

27 Apfelschorle	2,20
28 Orangina Classic 0,25l	2,50
29 Orangina Rot 0,25l	2,50
30 Coca Cola1)3)	2,20
31 Fanta <sup>1)2)12)</sup>	2,20
32 Sprite	2,20
33 Coca Cola Light <sup>1)3)9)19)11)</sup>	2,20
40 Spezi <sup>1)3)12)</sup>	2,20

## Biere

15 Veltins vom Fass 0,3l	3,10
16 Alster 0,3l	3,10
17 Flasche Diebels Alt 0,33l	3,10
18 Flasche DiMix 0,3l	3,10
19 Maisel´s Weiße 0,3l	3,10
20 Veltins Malzbier 0,33l	3,10
21 Veltins Alkoholfrei 0,33l	3,10
22 Berliner Weisse rot <sup>1</sup> o. grün <sup>1</sup>	3,50
200 Maisel´s Alkoholfrei 0,5l	4,70
221 Maisel´s Weiße 0,5l	4,70

## Fruchtsäfte (0,2l)

23 Apfelfruchtsaftgetränk	2,50
24 Orangenfruchtsaftgetränk	2,50
25 Tomatensaft	2,50
26 Johannisbeersaft	2,50
34 Traubensaft	2,50

35 Schweppes Bitter Lemon <sup>4)</sup>	2,60
36 Schweppes Tonic Water <sup>4)</sup>	2,60
37 Schweppes Ginger Ale <sup>1)</sup>	2,60
<b>Mineralwasser</b>	
38 San Pellegrino 0,25l	2,60
39 San Pellegrino 0,75l	5,50
215 Acqua Panna 0,25l	2,60
216 Acqua Panna 0,75l	5,50

## Aperitifs

41 Sherry Medium 5cl	4,00
42 Sherry Dry 5cl	4,00
222 Portwein 5cl	4,00
43 Campari <sup>1)</sup> 5cl	4,50
44 Campari Soda <sup>1)</sup> 5cl	4,70
45 Campari Orange <sup>1)</sup> 5cl	5,00
46 Aperol <sup>1)</sup> 5cl	4,50
47 Pernod <sup>1)</sup> 3cl	3,70
48 Kir <sup>1)</sup> 0,1l	4,00
49 Kir Royal <sup>1)</sup> 0,1l	4,50
50 Glas Prosecco 0,1l	3,70
90 Prosecco mit Aperol <sup>1)</sup> auf Eis	6,50
51 Martini Rosso 5cl	4,00
52 Martini Bianco 5cl	4,00
53 Martini Dry 5cl	4,00
54 Punt è Mes 5cl	4,00
223 SanBitter1 (alkoholfrei) 0,1l	3,50

## Prosecco & Champagner

110 Prosecco 1/1	23,00
111 Veuve Cliquot 1/1	75,00
112 Moët Chandon 1/1	75,00

## Whiskys & Whiskeys (4cl)

72 Jonnie Walker red Label	5,00
73 Chievas Regal	6,50
74 Ballantines	5,00
75 Irish Whiskey	5,00

## Weinbrände, Cognac & Obstbrände (2cl)

65 Asbach Uralt	3,50
66 Vecchia Romagna	3,50
214 Carlos I.	4,00
67 Remy Martin	4,00
68 Grappa Prosecco	4,00
69 Grappa Chardonnay	4,00
70 Grappa Bardolino	4,00
213 Grappa Riserva	5,00
210 Williams Birne	3,70
211 Himbeergeist	3,70
212 Kirschwasser	3,70

## Prosecco & Champagner

110 Prosecco 1/1	23,00
111 Veuve Cliquot 1/1	75,00
112 Moët Chandon 1/1	75,00

## Spirituosen (2cl)

55 Korn	2,10
217 Doornkaat	2,20
56 Bommerlunder	2,20
57 Bommi Pflaume	2,50
58 Malteser	2,30
59 Jubiläums Aquavit	2,40
60 Linie Aquavit	2,40
61 Gordon's Dry Gin	2,40
62 Bacardi-Rum	2,40
63 Wodka	2,40
64 Wodka-Feige	2,70

# GIFTBUDEN

## Liköre (2cl)

71 Erdbeergrappa	4,00
218 Limoncello	4,00
76 Sambuca	2,50
77 Bailey's Irish Cream <sup>1)9)</sup>	4,00
78 Eckes Edelkirsch <sup>9)</sup>	2,50
79 Grand Marnier <sup>9)</sup>	2,50
80 Cointreau <sup>9)</sup>	2,50
81 Eierlikör <sup>9)16)</sup>	2,50
82 Blue Curaçao <sup>1)</sup>	2,50
83 Amaretto <sup>9)</sup>	2,50
84 Crème de Menthe <sup>1)</sup>	2,50

## Bitter Liköre

85 Ramazzotti 4cl	4,00
86 Amaro Averna 4cl	4,00
87 Fernet Branca <sup>9)</sup> 2cl	2,50
88 Branca Menta <sup>1)</sup> 2cl	2,50
89 Cynar 4cl	4,00
219 Jägermeister 2cl	2,50

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu  
wohnen.“

## Zusatzstoffe

<sup>1)</sup>mit Farbstoffen

<sup>2)</sup>mit Konservierungsstoffen

<sup>3)</sup>koffeinhaltig

<sup>4)</sup>chininhaltig

<sup>5)</sup>geschwefelt

<sup>6)</sup>mit Phosphat

<sup>7)</sup>mit Milcheiweiß

<sup>8)</sup>geschwärzt

<sup>9)</sup>mit Süßungsmittel(n)

<sup>10)</sup>enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>11)</sup>Nährwert je 100 ml: Brennwert <1,0kj (<0,25kcal)

Eiweiß <0,1g, Kohlenhydrate 0,5g, Fett <0,1g

<sup>12)</sup>Antioxidationsmittel

<sup>13)</sup>Formfleisch

<sup>14)</sup>mit Geschmacksverstärker

<sup>15)</sup>hergestellt mit zerkleinertem Fleisch

<sup>16)</sup>mit Eiklar

<sup>17)</sup>mit Taurin