**Liebe Gäste ,** herzlich Willkommen im **Café Hallighaus** ,

ehemals Café Kookenstuv

Dieses Hallighaus ist rund 200 Jahre alt. Die Delfter Fliesen haben, laut Erzählungen, schon einige Male das Nordseewasser berührt. Ketelswarft gehört zudem zu einer am urtypisch erhaltensten Waft, mit vielen Reetdachhäusern, u.a. auch dem Museum in direkter Nachbarschaft. Die **öffentliche Toilette** befindet sich im kleinen Reetdachhaus, von hier aus gesehen, dahinter. Diese ist bitte auch von den Café-Gästen mit zu benutzen.

**Es gibt hier im Haus leider keine Gäste Toilette!!**

Das Café ist **von Ostern bis Oktober geöffnet**. In dieser Zeit bin ich gerne **von samstags bis einschließlich mittwochs, von 12h-17.30h,** da, um Ihre/Eure kleine Pause zu versüßen! In der Zeit davor und danach nutze ich, die wenig verbleibende Zeit auch selbst gerne in meinem Garten. Da ich nebenbei noch drei andere Jobs habe, benötige ich diese Zeit auch tatsächlich für mich und meine Familie.

Ich bitte höflichst darum, dies zu respektieren!!

Meistens bin ich ein „Ein-Frau-Betrieb“ mit nur zwei Händen, und wenn es einmal nicht schnell genug gehen sollte, weil zu viele Gäste auf einmal zu viele Wünsche haben, bitte ich um etwas Geduld.

Ich gebe mir die größte Mühe!

Gerne darf das schmutzige Geschirr auf dem Teewagen draussen sicher gestapelt werden, weil es mir sonst in meiner kleinen Caféküche im Wege steht.

Meistens ist Selbstbedienung! Ich arbeite mit „Pagern“, die blinken und vibrieren, wenn die Bestellung abholbereit ist. Über vorheriges Anmelden von Gruppen freue ich mich seeeeehr!!!

Ich backe mit Bio-Mehl, überwiegend Dinkel, verwende fair trade Kaffeebohnen und biete bio Weine an, um ein bisschen im Gleichgewicht mit „Ebbe und Flut“ zu leben.

Ich wünsche einen zuckersüßen Aufenthalt!

**Getränke ohne Alkohol**

Stilles Wasser Magnus 0,25l 3,-€

Flensburger Mineralwasser 0,33l 3,50€

Flensburger Küstencola 0,33l 3,50€

Flensburger Küstenlimo Orange 0,33l 3,50€

Lütts Landlust in den Sorten: je 0,33l 3,50€

Holunderblüte

Johanna

Rhabarber

Streuobst-Apfel

**Biere**

**Flensburger:** Pils, frei, Radler 0,33l 3,50€

„Flensburger Weiße“ Himbeere/Waldmeister 0,35l 4,50€

mit und ohne Alkohol

**Störtebecker** Bernsteinweizen 0,5l 5,50€

Störtebecker Bernsteinweizen 0,5l 5,50€

alkoholfrei

**Kaffeespezialitäten & Kakao**

Pott Kaffee 3,50€

Pott koffeinfreier Kaffee 3,50€

Latte Macchiato 4,50€

Latte Macchiato Karamell 5,50€

Milchcafé 4,-€

Cappuccino 4,-€

Espresso 2,80€

Pott Kakao 3,70€

Portion Sahne 1,-€

Goldene Milch 4,50€

(mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer & Muskat)

Alles ist auf Wunsch ebenso mit Hafermilch zu bekommen!

**Heißes mit und ohne Alkohol**

Pharisäer: Kaffee mit 4cl Rum, Zucker & Sahne 7,-€

Tote Tante: Kakao mit 4cl Rum & Sahne 7,-€

Falsche Tante: Kakao mit 4cl Amaretto & Sahne 7,-€

Pefferminztante: Kakao mit 4clPfefferminzlikör&Sahne 7,-€

Eiergrog: Eigelb, 4cl Rum und heißes Wasser 7,50€

Rum Grog: 4cl Rum mit heißem Wasser 4,50€

Teepunsch: 2cl Geele Köm, Kännchen Nordfriesentee 6,50€

Glühwein 4,-€

Heiße Zitrone 3,50€

**Is Teetied**

Schietwetter Mischung in Landuntertasse 5,30€:

Anis, Fenchel ,Spitzwegerich, Pfefferminzkraut, Holunderblüten, Ringelblume, Königskerzen, Himbeerblätter, Hagebutte, Brombeer-, Erdbeerblätter, Sonnenblumenblüten, Apfeltrester, Melisse, Pfingstrosenblüten

Weitere Tees: Im Kännchen 5,80€:

**Früchtetee**

Scharfer Friese: Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Cranberry, Ebereschenbeeren, Orangenschalen, Holunderbeeren, Lemongras, Pfeffer, Zitronensäure, Chiliringe und Aroma

Rote Grütze: Hibiskus, Weinbeeren, Papaya, Holunderbeeren, Ananas, Rote Grütze Aroma, Erdbeerstücke, Sahnearoma

**Grüner Tee** Ingwer Lemongrass

**Pfefferminztee** ganz schlicht

**Schwarztee**

Earl Grey mit Bergamotte

Friesenmischung mit Kluntjes und Wölkchen

Friesischer Sommer: Schwarzer Tee, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Orangenblüten und Aroma

**Roibusch** Karamell

Zu allen Tees gibt es ein Zuckerschiff dazu, welches man auf den Tees schwimmen lassen kann! Wer welche mitnehmen möchte, ich verkaufe sie auch!

**Chai Latte** mit Zimt-Zucker(mit Schwarztee) 4,50€

**Kuchen**

Stück Torte / Baiserkuchen 4,20€

Rumrosinen -,80€

Stück Kuchen 3,80€

Portion Sahne 1,-€ Da die Kuchen und Torten täglich variieren, fragen Sie bitte bei Unverträglichkeiten nach. Die Friesentorte enthält z.B. Haselnüsse, der Schokoladenkuchen ebenfalls, dafür ist letzterer gluten-frei!

**Eis**

Kindereis: 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streusseln 2,20€

Eis auf die Hand:

Langnese Push up Haribo Eis (ehemals „Ed von Schleck“) 2,-€

Magnum Mandel vegan 3,-€

Jupidu: Orangensaft, 1 Kugel Vanilleeis, Blue Curacao, Sahne (auch alkoholfrei möglich) 7,50€

Eiskaffee: \*eisgekühlter Kaffee, 1 Kugel Van.eis & Sahne 6,50€ Eisschokolade: \*Kakao, 1 Kugel Vanilleeis & Sahne 6,50€ Espresso Affogato: 1Kugel Vanilleeis im Espresso 4,80€

**Speisen**

Tomate-Mozzarella: mit Pesto, Olivenöl/Balsamico, Meersalz & Pfeffer, dazu Toast 8,50€ Hühnersuppe (3,12) mit Toast 4,50€

Linsen- od. Erbseneintopf (im Wechsel) 6,50€

bio,vegetarisch & vegan (alnatura) mit Toast

2 Bockwürstchen (1,3) mit Butterbrot 4,50€

2 Bockwürstchen (1,3) mit Kartoffelsalat 7,80€

1 Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat 7,80€

Milchreis mit Zimt und Zucker 6,20€

Milchreis mit Roter Grütze, Zimt&Zucker 8,20€

Strammer Max: 2 Scheiben Dinkelbrot

mit Schinken (1,3) und zwei Spiegeleiern 9,50€

2 Scheiben D.brot, 2 Matjesfilets oder Bismarckfilet (im Wechsel), dazu Zwiebeln 8,50€

(wahlweise mit Kartoffelsalat statt Brot 9,50€)

2 Scheiben D.brot mit Gouda 7,50€

2 Scheiben D.brot, vegetar.Aufstrich mit Sprossen oder Kräutern 7,50€

**Sonntags ist immer Krabbenbrottag!! 16,50€**

**Gerne mit Vorbestellung!!**

**Kurze**

Altöl 37,5% 2cl 3,-€

Amaretto 21,% 2cl 3,-€

Angostura Rum 40 % 2cl 3,20€

Baileys 17 % 2cl 3,-€

De geele Köm 32% 2cl 3,-€

Eckes Edelkirsch 20 % 2cl 3,-€

Eierlikör 14 % 2cl 3,-€

Fieser Friese 16% 2cl 2,-€

Friesengeist 56 % 2cl 3,20€

Grappa Marzadro 43 % 2cl 3,20€

Halligwunder: Kräuter 38 % 2cl 3,-€

Jubiläums Aquavit 40 % 2cl 3,-€

Küstennebel 21,5% 2cl 3,-€

Linie 41,5% 2cl 3,20€

Oldesloer Korn 32 % 2cl 3,-€

Obstler: Pflaume 40 % 2cl 3,-€

Wattenlöper 32% 2cl 2,-€

**Kookenstuv Mixe mit/ohne Alkohol**

Apérol Spritz: Prosecco, Apérol(2), Soda & Eis 7,-€

(auch alkoholfrei)

Andalöö Splish: Andalöö(2)-Sanddorn-Likör mit Prosecco, Soda & Eis 7,-€

Erdbeer Spritz: Erdbeersirup, Prosecco, Soda & Eis 7,-€

(auch alkoholfrei)

Limoncello Spritz: Limoncello, Prosecco, Soda & Eis 7,-€

(auch alkoholfrei)

Lillet Wild Berry: Lillet, Wild Berry, Beeren & Eis 7,-€

Glas Sekt 0,1l 2,80€

Hallig-Hugo: selbstgemachter Hallig-Holunderblüten-Sirup mit

Sekt, Soda & Eis (auch alkoholfrei) 7,-€

Manhatten: Canadian Whisky, Martini Bianco, Martini Rosso mit Amarena Kirsche 5,80€

Campari- O.: 4cl Campari, Orangensaft & Eis 7,-€

**Weine**

**Weißweine:**

Riesling (trocken) Glas 0,2l 6,80€

Rheinhessen, Sander, bio

(Riesling, wie er sein muss: anregend & frisch mit duftigen Aromen von Pfirsich und Birne in einem belebenden Säurespiel; lang anhaltend und elegant)

Scheurebe (lieblich) Glas 0,2l 6,80€

Rheinhessen, Sander, bio

(fruchtbetont und süffig mit opulenten Aromen tropischer Früchte in einem anregenden Spiel von Süße und Säure. Leichte Würze am Gaumen-ein moderner Wein für jede Gelegenheit)

Weinschorle (Weißwein, Mineralwasser) 0,2l 6,-€

**Rosé:**

Sophie Helene (trocken) Glas 0,2l 6,80€

Pfalz, Weingut Hammel

(Dornfelder, Cabernet Sauvignon: Frisch und süffig mit anregenden Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale-„Sommerlaune im Glas“)

**Rotwein:**

Longuedoc de Glas 0,2l 6,80€

(trocken)

Südfrankreich

(Cuvée – vielschichtige Aromen von Pflaumen, Beeren und Schwarzkirschen vereinen sich mit würzig-herben Noten, Gewürzen und Kräutern: man spürt die südliche Sonne fast auf der Zunge)

Weder Mensch, noch Mutterboden wollen ausgenutzt werden! Bestimmt ist es eine finanzielle Frage und ganz sicher hier - mitten im Meer - auch eine Frage der Beschaffung, ob bio oder ob nicht. „Hier draußen“, weit weg vom Stress der Welt, hat man natürlich auch leicht ein Alibi, sich nicht mit den gravierenden Themen der übrigen Welt auseinander zu setzen, oder vielleicht doch - gerade auf Grund des besonderen Standortes und der Naturgewalten!

Ein kleiner Schritt, in dieser einzigartigen Natur des Weltnaturerbes, soll es im **Café Hallighaus** sein, weniger Glyphosat verseuchte Felder hinterm Deich zu fördern, nicht zuletzt etwas für die eigene Gesundheit zu tun und am Ende des Horizontes, faire Arbeitsbedingungen auf Kaffeeplantagen zu unterstützen.

Deshalb versuche ich immer ein „bisschen Meer“ bio einzubauen!

Das Netz ist voll von Videos in dieser Richtung und wer Muße hat, sich diese anzusehen, oder einfach bei einer Tasse Landunter surfen möchte, darf dies auch gerne über **W-LAN :** tun.

**Hallighaus Gastzugang Kennwort: Besucher**

Für Allergiker und Lebensmittelbewusste zeigen folgende Zahlen in der Speisekarte gekennzeichnete Zusatzstoffe an, die leider nicht zu vermeiden sind:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süssungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süssungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süssungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

(Nr. 9 geschwefelt)

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

(Nr. 14 gewachst)

(Nr. 15 gentechnisch verändert)

**Allergiker-Karte**