

# Föhr

## kulinarisch

### 2024

Restaurants

Cafés

Bistros

Bars

Termine

**Brinkmeiers**

Gastronomieführer



hygge



# Glücksmomente, *gemütlich & gesellig*

Egal, ob draußen auf der Sonnenterrasse mit Blick auf die Nordsee oder drinnen vorm Kamin - einfach mal den Moment genießen. Nachmittags wirst du mit Kaffee und hausgebackenen Kuchen verwöhnt. Und am Abend bietet die hygge bar die perfekte Kulisse, um mit leckeren Cocktails und klassischem Bar Food in gemütlicher Runde den Tag ausklingen zu lassen.



**Hotelbar hygge**  
**Upstalsboom Wyk auf Föhr**

ganzjährig 12 bis 23 Uhr  
Cocktail-Karte ab 17 Uhr



Moin Liebe Feriengäste,

willkommen auf der Nordseeinsel Föhr mitten im Nationalpark Wattenmeer, dem Weltnaturerbe der UNESCO. Auch in diesem Jahr wollen wir Sie kulinarisch über die Insel führen und Ihnen Ihren Urlaub schmackhaft machen – natürlich ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Föhr hat in Hinsicht auf die gastronomische Vielfalt viel zu bieten: Ob hier ein leckeres Fischbrötchen und ein kühles Bier an lauschigem Plätzchen und dort ein erlesenes Menü in stilvollem Ambiente, die Bandbreite ist groß. Die frischen Produkte der Saison, die aus der Region und vielfach von der Insel kommen, spielen dabei eine große Rolle. Nicht zu vergessen die zahlreichen echt heimischen Spezialitäten wie die Friesentorte, die man in einem der vielen gemütlichen Föhrer Cafés genießen kann. Und darauf einen Manhattan. Aber Vorsicht, denn dieses »Nationalgetränk der Föhrer« hat es in sich.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt,

**Wilhelm Brinkmeier**

*Herausgeber*

# Föhr kulinarisch online

Weitere Veranstaltungen,  
geänderte Öffnungszeiten und  
Betriebsferien!

Föhr kulinarisch wird online  
immer wieder aktualisiert.

**[www.wirinsulaner.de](http://www.wirinsulaner.de)**

## Impressum

**Herausgeber:** Verlag Brinkmeier · **Redaktion / Anzeigen:** Wilhelm Brinkmeier (verantw.)

**Ort:** Klueser Weg 1b · 24939 Flensburg · **Postadresse:** Postfach 1712 · 24907 Flensburg

**Druck:** Flensburg Avis Offset · **Auflage:** 26.000 · **Internet:** [www.wirinsulaner.de](http://www.wirinsulaner.de)

**Telefon:** 04 61 / 1 82 99 33 · **E-Mail:** [info@hierimnorden.de](mailto:info@hierimnorden.de)

# Café - Restaurant Am Flugplatz

25938 Wyk · Am Flugplatz 18

Offen / Uhr: April bis Oktober durchgehend ab 11:30,  
warme Küche 12:00 – 14:00 und 17:00 – 20:00,

Dienstag Ruhetag

Tel.: 0175 – 800 75 73

**Viele  
vegetarische  
und vegane  
Speisen!**



Das Café und Restaurant »Am Flugplatz« befindet sich direkt am Wyker Flugplatz, nur 200 Meter entfernt vom Südstrand. Es ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Fahrrad gut zu erreichen. Nach einem herrlichen Strandspaziergang mit Blick auf die Graslandepiste, auf welcher bei gutem Wetter unzählige landende und startende Kleinflugzeuge zu bestaunen sind, kann man sich hier kulinarisch verwöhnen lassen.

Eine Sensation in diesem Café und Restaurant sind die handgeschmiedeten Kronleuchter aus den 50er Jahren sowie die »Sprechenden Stühle von Föhr«. In mühevoller Kleinarbeit wurden etliche alte Holzstühle aus der Gründerzeit und den 30er Jahren dieser Insel ausfindig gemacht und restauriert. Jeder Stuhl hat seine ganz eigene Geschichte, werden Sie ein Teil davon!

Angeboten werden eine schmackhafte deutsche Küche sowie eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Auch die Vielzahl an selbstgebackenen Kuchen und Torten (ebenfalls vegan und laktosefrei vorrätig, auf Bestellung auch glutenfrei) sowie Eisbechern lässt keine süßen Wünsche offen.



# MeiMi Hofcafé

25938 Wyk · But Döörp 4

Tel. (0 46 81) 7 47 70 74 · E-Mail: [fraedrich.angus@freenet.de](mailto:fraedrich.angus@freenet.de)

Inh. Familie Frädrieh

Wyk



Hier backt der Bauer noch selbst! Im Wechsel gibt es täglich frisch gebackene Torten und Kuchen, leckere Eisbecher, duftende Waffeln oder herzhaftere Spezialitäten von den eigenen Angusrindern. Verschiedene Tee- und Kaffeevariationen runden das Angebot ab.

Ideal als Zwischenstopp auf der Insel-Tour – man freut sich auf Sie!

## »Kellners«

25938 Wyk-Boldixum · Reidschott 2

Offen / Uhr: Siehe Homepage

E-Mail: [restaurant@kellners-foehr.de](mailto:restaurant@kellners-foehr.de) / [www.kellners-foehr.de](http://www.kellners-foehr.de)

Inh.: Michael Kellner · Tel. (0 46 81) 746 88 60

Wyk



Das 2023 neu eröffnete Restaurant Kellners begrüßt Sie in einer Atmosphäre zum Wohlfühlen. Neue und historische Elemente wurden stimmig kombiniert.

Im Kellners genießen Sie bodenständige Speisen, die lecker und hochwertig, mediterran inspiriert und liebevoll zubereitet sind. Dabei wird stets versucht, die Produkte saisonal und regional orientiert zu verwenden und ohne Schnickschnack zeitgemäß zu servieren.

Auch kleinere Veranstaltungen und Familienfeste sind in einem separaten Raum für bis zu 40 Personen möglich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**KLEIN HELGOLAND**

## **Das besondere Café und Restaurant am Wyker Yachthafen**



Legendär sind die hausgemachten Torten (die auch glutenfrei und vegan angeboten werden), verlockend Kaffee-Auswahl und Tee-Angebot und verführerisch die vielen Köstlichkeiten – von der Föhler Krabbensuppe, den vegetarischen Gaumenfreuden und Fisch-Spezialitäten über die regionalen Fleisch-Gerichte bis hin zum Verwöhn-Brunch an jedem Wochenende, für das um Reservierung gebeten wird.

Die Getränkeauswahl reicht vom »Flensburger Edles Helles« vom Fass bis hin zu ausgesuchten Sommerweinen.

Ein richtiges Highlight ist der Sundowner auf der Terrasse, auf der man gemütlich sitzen kann.

Vorbei an Kuttern und Segelbooten, deren Leinen im Wind klackern, ist schon der Weg zum Klein Helgoland ein Erlebnis. Hier angekommen, genießt man direkt am Deich die einmalige Atmosphäre zwischen Hafen- und Marschlandschaft, die windgeschützte Terrasse mit Blick auf Sportboothafen und Fähranleger, die Gemütlichkeit der Kachelstube – und ganz besonders die von Herzen kommende Gastfreundschaft von Gastgeberin Barbara Meyerhof und ihrem Team.



### **Öffnungszeiten:**

Mi. bis Fr. 12:00 bis 18:00 · Sa. und So. 11:00 bis 18:00  
Achter Diek 14 · 25938 Wyk auf Föhr · Telefon 0 46 81 - 74 71 673  
[www.cafe-klein-helgoland.de](http://www.cafe-klein-helgoland.de) · [info@cafe-klein-helgoland.de](mailto:info@cafe-klein-helgoland.de)

# Weinhaus am Meer by Waalem

25938 Wyk auf Föhr · Koogskuhl 3

Offen / Uhr: Mo. bis Sa. 10:00 – 13:00 und Mo., Di., Do., Fr., 15:00 – 17:00

Onlineshop: [www.weinhaus-shop.de](http://www.weinhaus-shop.de)

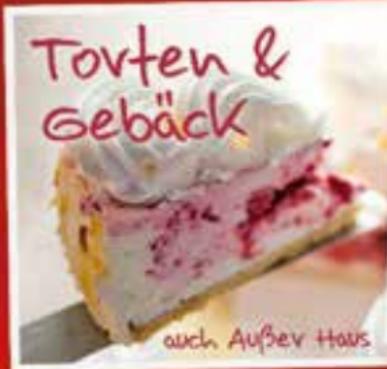
Wyk



Urlaub und Genuss gehören zusammen wie Meer und Entspannung oder ein schönes Essen mit gutem Wein. Im »Weinhaus am Meer by Waalem« wird ein handverlesenes Sortiment an Weinen, Spirituosen, Feinkost und Zigarren geboten. Die Weine des Inselweingutes Waalem können vor dem Kauf probiert werden. Geführt werden unter anderem Sekt von Schlumberger und die edlen Brände der Destillerie Scheibel im Schwarzwald. »Wir freuen uns, Sie bei Ihrem Einkauf beraten zu dürfen«, wird betont. Gern wird auch inselweit geliefert – beispielsweise bei Urlaubsantritt an die jeweilige Vermietungsagentur: Für einen entspannten Ferienstart in der »Friesischen Karibik«.

## Café Steigleder

DAS FÖHRER TRADITIONSCAFÉ



und vieles mehr - direkt am Strand

Öffnungszeiten ab 9:00 Uhr

Mai-Okt Di - Ruhetag Nov-Apr Di & Mi - Ruhetag

Feiertage Siehe Website

SANDWALL 28 | 25938 WYK AUF FÖHR | 04681 4411 | CAFESTEIGLEDER.DE

KEINE RESERVIERUNG - FREIE PLÄTZE SOLANGE DER VORRAT REICHT

北京

# PEKING ENTE



## CHINA-RESTAURANT

鴨店

25938 Wyk · Waldstraße 5

Offen / Uhr: 11:30 – 14:30 und 17:30 – 21:00 · Di. u. Mi. Ruhetag

Im Winter 17:30 – 20:30, So. 11:30 – 14:30 und 17:30 – 20:30 · Di. u. Mi. Ruhetag

Inh.: Yi Hafenerger · Tel. (0 46 81) 46 60 · Fax 57 03 70

Bem.: Rollstuhlfahrgerechert · Alle Gerichte auch außer Haus

Wer erfahren möchte, was die chinesische Küche aus frischen Zutaten für die Gaumenfreuden zu bieten hat, ist im China-Restaurant »Peking Ente« an der richtigen Adresse. Xin und Yi laden hier zusammen mit ihrem Team zu traditionellen Spezialitäten aus verschiedenen Regionen in China ein. Genießen kann man diese nicht nur im Restaurant in entsprechendem Ambiente, sondern an schönen Tagen außerdem auf der großzügigen Terrasse. In der Woche, von Montag bis Sonnabend, wird zusätzlich Mittagstisch angeboten. Dann gibt es Gerichte inklusive einer Frühlingsrolle oder Peking-Suppe zum Preis ab 10,50 Euro.



**Föhler**  
FISCH RESTAURANT

## Sushi und Mee(h)r

25938 Wyk · Waldstraße 5 /Ecke Osterstraße

Offen / Uhr: Täglich ab 17:30, in den Wintermonaten Montag Ruhetag

Inh.: Xin Xin Zhang · Tel. (0 46 81) 741 04 89



Der Name des Restaurants sagt bereits alles aus: Fischgerichte bilden hier den Schwerpunkt. Bei der absoluten Spezialität des Hauses handelt es sich um original und frisch zubereitetes Sushi, eine japanische Spezialität, die auch hier viele Liebhaber hat. Die Karte bietet darüber hinaus Suppen und Salate, Steaks, Schnitzel und Desserts. An warmen Tagen kann man nicht nur in dem modern eingerichteten Restaurant, sondern außerdem auf der Sommer-Terrasse Platz nehmen.

sydbar

# *Einmal um die Welt im Hier & Jetzt*



Authentisches Street Food aus der ganzen Welt: direkt bei uns am Südstrand mit traumhaftem Meerblick. Eine ausgesuchte Getränkeauswahl rundet deine entspannte Auszeit in lässiger Atmosphäre ab. Das internationale Streetfood kannst du übrigens auch im Strandkorb, zuhause oder an deinem persönlichen Lieblingsplatz genießen. Urlaubsglück pur: einfach anrufen und sydbar2go bestellen.



**Restaurant sydbar**  
**Upstalsboom Wyk auf Föhr**  
direkt an der Strandpromenade

01.11.- 31.03., 12 - 22 Uhr  
01.04.- 31.10., 12 - 23 Uhr  
Tischreservierung online  
sydbar2Go unter 04681 9920 140



## »Restaurant zum Walfisch«

25939 Wyk · Große Straße 2

Offen / Uhr: 12:00 – 21:00 (NS 12:00 – 20:00), Montag Ruhetag

Inh.: HEIDIDA Gastro GmbH · Tel. (0 46 81) 55 52

E-Mail: walfisch-godewind@t-online.de

Wyk



Das maritim eingerichtete Restaurant mit der kleineren Terrasse vor und einer größeren hinter dem Haus haben Heike und Dieter Lerch sowie Daniel Grodon – bekannt vom ehemaligen »Godewind« - am 1. März dieses Jahres übernommen und führen es in alter Tradition weiter. Regional und saisonal: Danach wird in der Küche von den Fisch- bis zu den Fleischgerichten immer alles ganz frisch zubereitet. In der Saison kauft Küchenchef Daniel Grodon die frischen Produkte gleich um die Ecke auf dem Bauernmarkt ein. Dann steht auf der Tageskarte auch schon einmal ein Sellerie- oder Kohlrabischnitzel. Und zu jeder Tasse Kaffee gibt es ein kleines Stück von Heike Lerchs selbstgebackenem Kuchen. Nach einem Rezept von »Jola« – ganz wie früher.

## Mehr Meer geht nicht! Café Milchbar

... direkt an der Promenade



Sandwall 42  
Wyk/Föhr

Telefon  
04681/8250

Immer vom Feinsten ...

Hier bekommt jeder sein persönliches  
Frühstücksbüfett direkt an den Tisch!

Vom kleinen Frühstück, Käsefrühstück und dem Frühstück  
»Maritim« bis hin zum großen Schlemmerfrühstück.

Frühstück  
von **XL** bis **XXL!**

Wie wär's mit einem  
Frühstücksgutschein als Geschenk?

Öffnungszeiten: Durchgehend ab 9:00 Uhr, Do. Ruhetag · [www.cafemilchbar-wyk.de](http://www.cafemilchbar-wyk.de)



## **STRANDBAR & FAMILIENCAFÉ** mit Traumaussicht direkt aufs Wattenmeer

---

**Die Strandstraße entlang bis zum Meer hinunter.  
Dort liegt, von den Dünen umsäumt, das WATT's UP.  
Hier erwartet euch alles, was das Herz begehrt.**



Bei uns gibt es leckere Pommesvariationen, hausgemachte Salate, Falafel, Pulled Beef und Currywurst sowie Kaffeespezialitäten und erfrischende Kaltgetränke. Im gemütlichen Innenraum, bei Sonnenschein auf der großen Terrasse oder direkt am Strand. Dabei legen wir viel Wert auf Regionalität, Bio-Produkte und vegane Optionen.

Was für den Strand vergessen? Als familienfreundliche Strandbar bieten wir euch einen ganz besonderen Service: neben Sonnenmilch und Kopfbedeckungen haben wir auch Pflaster-Sets, Windeln, Babygläschen und vieles mehr für Groß und Klein.

Urlaubsfeeling und gute Laune gibt es immer.  
Mit etwas Glück abends auch mal Livemusik.

---

25938 Nieblum – Strandstraße  
[www.wattsup-foehr.de](http://www.wattsup-foehr.de) – [#wattsup.foehr](https://www.instagram.com/wattsup.foehr)

## »Café Kohstall«

25938 Nieblum · Jens-Jacob-Eschel-Straße 12

Offen / Uhr: Fr. bis Mo. ab 13:30, Di. und Do. ab 18:30, Mi. Ruhetag

Inh. Kirsten Clausen · Tel. (0 46 81) 57 03 58 · Fax (0 46 81) 58 01 86

Nieblum



In gemütlicher Atmosphäre kann man täglich frisch gebackene Kuchen und Waffeln probieren, Eisbecher schlemmen oder sich mit Bier vom Fass erfrischen. Für den kleinen Hunger gibt es kleine Gerichte sowie süße und herzhaft Pfannkuchen. Kinder sind gern gesehen, Spielecke und Hochstühle vorhanden. Auf der Terrasse vor dem Haus oder auf der ruhig gelegenen großen Sonnenterrasse hinter dem Haus kann man sich richtig wohlfühlen und relaxen. Kiek in un klön in Café Kohstall bi Kaffee un Koken.



Wöchentlich Spanferkel (Di. und Do. ab 19:00) und gegrilltes Föhrrer Salzwiesen-Lamm »satt« (Fr. ab 19:00). Um Anmeldung wird gebeten.

**Insel  
Snock**  
mmmhhh...

**Wenn der kleine Hunger kommt!**

**Pizza, Pasta, Burger und Gyros ...**

**Fish & Chips · Schnitzel & Co.**

**Fischsuppe und Fischgerichte**

**Kleine Sommerterrasse am Haus**

JENS-JACOB-ESCHEL-STRASSE 24 · ORTSMITTE NIEBLUM

ÖFFNUNGSZEITEN: 12:00 - 14:30 UHR UND 17:00 - 21:00 UHR,

SONNTAG 12:00 - 15:00 UHR UND 17:00 - 21:00 UHR

NEBENSAISON MONTAG RUHETAG

ÄNDERUNGEN ÖFFNUNGSZEITEN SIEHE FÖHR KULINARISCH ONLINE

WWW.WIRINSULANER.DE

## »Letj Lembeck´s« ... klein aber friesisch

25938 Borgsum · Malnstich 5

Offen / Uhr: Täglich ab 12:00 geöffnet, Küche durchgehend bis ca. 20:30,  
Di. Ruhetag, NS Do. bis Mo. ab 18:00

Inh.: Kerstin und »Michel« Johannsen · Tel. (0 46 83) 369

E-Mail: letjlembecks@gmx.de · www.lembecks.de

Borgsum



Seit 2002 nicht nur ein Café und eine Kneipe, sondern auch eine Speisegaststätte mit durchgehend warmer Küche, verwöhnen Kerstin und Michael »Michel« Johannsen hier bereits seit 1998 ihre Gäste. »Klein, aber friesisch« lautet das Motto, denn es wird nicht nur Friesisch gesprochen, sondern auch großen Wert auf regionale Produkte gelegt. Im urigen Innenbereich oder im gemütlichen Biergarten kann man sich mit leckeren Kuchen, frisch gebackenen Waffeln oder diversen Köstlichkeiten aus der Küche verwöhnen lassen. »Michel« ist bekannt für seine tollen Steaks, aber auch Krabben- und Fischgerichte sowie knackige Salate laden zum Schlemmen ein.



# rummelpott

kulinarisch-feine Inselführungen

Begleiten Sie uns auf einem kulinarischen Spaziergang durch Wyk oder auf einer Fahrrad-Tour durch die Inseldörfer und probieren Sie dabei regionale Köstlichkeiten!



Buchung & mehr Infos:  
[www.rummelpott.com](http://www.rummelpott.com)



**UPSTALSBOOM**

WYK AUF FÖHR

Gmelinstraße 11 · 25938 Wyk auf Föhr

Tel.: 0 46 81 / 99 20 0

wellnessresort@upstalsboom.de

### **HUMMER-DINNER**

**5. April, 18.30 Uhr**

Drei-Gänge-Menü inkl. Dessert & Aperero,  
Reservierung per Mail an: [gastgeber.wyk@upstalsboom.de](mailto:gastgeber.wyk@upstalsboom.de)

### **MAGIC DINNER SHOW**

mit Zauberkünstler Kevin Köneke

**19. April, 19 Uhr**

Einlass ab 18.30 Uhr, Drei-Gänge-Menü inkl. Aperero

### **WINE & DINE exklusiv**

**3. Mai, 18.30 Uhr**

Exklusives Sechs-Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung und Aperero  
Reservierung per Mail an: [gastgeber.wyk@upstalsboom.de](mailto:gastgeber.wyk@upstalsboom.de)

### **summer sunset session sydbar**

**23. Mai, ab 18 Uhr**

Einfach vorbeikommen, ohne Anmeldung oder Reservierung!

### **SÜDSTRAND OPENAIR 2024**

**24. bis 27. Juli**

Legendäre Festivalmomente auf dem Hotelgelände.  
Tickets online ab Mai

### **SOMMERLICHES DAYDRINKING MIT AUSTERN**

**31. August, 12.30 bis 16.30 Uhr**

Ohne Anmeldung oder Reservierung!

### **MUSICAL DINNER**

**22. November: »Ich war noch niemals in New York«**

**23. November: Musical Dinner »Das Original«**

Beide Abende kulinarisch begleitet von einem Drei-Gänge-Menü inkl.  
Apéritif, Beginn 19 Uhr · <https://ticket2go.de/#!/events/486>

# Café & Restaurant »Zum Wattenläufer«



25938 Dunsum  
direkt am Deich  
Dunsum 25  
Offen / Uhr: Durchgehend  
11:00 – 19:00 (Sa. und So.  
Ruhetag, Pfingstsonntag  
geöffnet)  
Inh.: Claudia Matthiesen  
Tel.: 0160-4722845



Es ist die letzte Station, bevor  
es über den Deich auf eine  
herrliche Wattwanderung

nach Amrum geht: Das Café und Restaurant »Zum Wattenläufer«. Hier kann man bei einem Sundowner den herrlichsten Sonnenuntergang auf der Insel genießen oder einen Zwischenstopp auf einer Fahrradtour einlegen. Die Gäste erwartet hausgemachte Kuchen und Torten sowie verschiedene Eisbecher. Es gibt durchgehend warme Gerichte, zum Beispiel Holsteiner Schnitzel, Krabben-suppe und Flammkuchen. Nicht zu vergessen die wechselnden Tagesgerichte und mittwochs der legendäre Kohlpudding nach Art von Sesle Hassold, den man auch mitnehmen kann.

Der Kaffee stammt von einer Husumer Rösterei und das Bier von der Flensburger Brauerei. Das Flensburger Pilsener gibt's vom Fass. Des Weiteren kann man leichte Sommerweine und alkoholfreie Drinks wie die »Deichlimo« genießen.



Verschiedene Events runden das Angebot ab: Dazu gehören die beliebten Grillabende. Auch Feiern werden ausgerichtet, ob Geburtstags-, Betriebs- oder auch Weihnachtsfeiern.

Im Gastraum, im Wintergarten und draußen in unter anderem gemütlichen Strandkörben kann man es sich gut gehen lassen. Vor dem Haus existiert ein großer Parkplatz. Weitere Informationen auch zu aktuellen Events findet man bei facebook (@zumwattenlaeufer).

## »Karins Landcafé«

25938 Süderende · Haus 26b

Offen / Uhr: April bis Oktober täglich 9:00 – 18:00, Frühstück 9:00 – 12:00,  
Donnerstag Ruhetag · November bis März siehe Aushang

Inh. Karin Jensen · Tel.: 0 46 83 – 10 51

www.heuherberge-foehr.de · E-Mail: info@heuherberge-foehr.de

Süderende



Die Heuherberge gibt es bereits seit Jahren. Karin Jensen hat sie übernommen und im gleichen Haus »Karins Landcafé« eröffnet. Hier kann man herrliche Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, Waffeln in verschiedenen Variationen und leckere Eisbecher genießen. Wer es lieber deftig mag, wird sich über hausgemachte Suppen und kleine Snacks freuen. Kaffeespezialitäten wie auch ein Pharisäer und eine Tote Tante gehören dazu. Im Sommer bietet sich das Gartencafé zum Genießen und Verweilen an. An jedem Mittwoch werden Dorsch- und Lachsfilets gegrillt. Empfehlenswert dafür ist eine Reservierung. Eine weitere Spezialität ist der Kohlpudding, den es wöchentlich gibt. Hierfür, wie auch für die ausgiebige Frühstückszeit, ist eine Anmeldung erforderlich.

## »Stelly's Hüüs« Café - Töpferstube - Teeladen

25938 Oldsum · Haus 38 (Bushaltestelle, Oldsum-Süd)

Öffnungszeiten: Ostern bis Oktober täglich 11:30 – 18:00 Uhr

November bis Ostern 14:00 – 18:00 Uhr, Mo. und Di. Ruhetag

Inh. Familie A. König · Tel. (0 46 83) 306 · E-Mail: 3@06.de

Oldsum



Die gemütliche Atmosphäre spüren Sie sofort beim Betreten dieses 1837 erbauten Friesenhauses! Es erwarten Sie die Töpferei mit schönster Keramik in herrlichen Farben und Formen sowie das Café mit selbstgebackenen Kuchen und Waffeln, im Sommer mit kleinen Gerichten, im Winter mit Bratapfel und Eis. Ein Teeladen mit den köstlichsten Teemischungen zum sofortigen Probieren im Café oder mit nach Hause nehmen (auch Versand).

Hausgemachte Erdbeer- oder Heidelbeersahnetorte, Balkonkuchen (Schwarzer Peter), Waffeln mit Kirschen, Eis und Sahne, Tagessuppe, Bratapfel, warmer Apfelkuchen mit Eis, Sahne, Zimt und Eierlikör oder Vanillesauce.

## »Grethjens Gasthof« im MKdW

25938 Alkersum · Hauptstraße 1

Offen / Uhr: Di. bis Sa. 11:00 – 21:00, Küche: 12:00 – 19:30

So. 11:00 – 17:00, Küche: 12:00 – 15:30

Änderungen vorbehalten

Tel. (0 46 81) 74 74 045 · [reservierung@grethjens-gasthof.de](mailto:reservierung@grethjens-gasthof.de)

Alkersum



Wie ein skandinavisches Herrenhaus um 1900 mutet das Restaurant und Café »Grethjens Gasthof« an. Es gehört dem für seine Architektur preisgekrönten Komplex des Museums Kunst der Westküste (MKdW) an, dessen Ausstellungssäle sich um den windgeschützten, sonnigen Blumengarten auffächern. Hausgemachte Kuchen, feine Speisen und Getränke schmecken hier bei jedem Wetter: Sei es im Café, im großen Festsaal oder an einem der Tische im Freien sitzend – der Blick auf den Garten und die Architektur ist immer ein Genuss. Hier kann man besondere Anlässe feiern.

## Hofladen »Föhrrer Inselkäse«

25938 Alkersum · Hauptstraße 9

Offen / Uhr: Mo. bis Fr. 8:30 – 17:00, Sa. 8:30 – 14:00, (NS siehe Aushang)

Inh. Jens Hartmann · Tel. (0 46 81) 24 92 · [www.foehrer-inselkaese.de](http://www.foehrer-inselkaese.de)

Alkersum



Der »Föhrrer Inselkäse« der Familie Hartmann ist eine Spezialität, die man nicht nur im Hofladen bekommen kann. Zu genießen ist er an schönen Tagen außerdem auf frisch belegten Brötchen am »Letj Skofthüs« direkt vor dem Haus. Neben Kaffee sowie sämtlichen Kaffeespezialitäten und Tee sind hier außerdem selbstgemachte Kuchen, kleine Snacks und der Frozen Joghurt aus eigener Herstellung zu haben. Selbst hergestellt werden außerdem eine Reihe von Produkten für den Hofladen »Föhrrer Inselkäse«. Dazu gehören der Joghurt und Quark, Marmelade, Eierlikör und die eingekochten Spezialitäten. Frische Inselmilch kann am SB-Automaten selbst gezapft werden – und das auch außerhalb der Öffnungszeiten. Darüber hinaus folgt man dem Umwelt-Trend, indem ein Teil der Waren unverpackt angeboten wird. Vorhanden ist ebenfalls ein Sortiment mit Schaffell-Produkten und ausgesuchten Deko-Artikeln. Besuchen Sie auch den Online-Shop unter [www.foehrer-inselkaese.de](http://www.foehrer-inselkaese.de)



### GRETHJENS

GASTHOF im

museum

kunst der westküste

25938 Alkersum · Hauptstraße 1

Tel. (0 46 81) 74 74 045 · info@grethjens.gasthof.de

### Vortrag und Abendessen

zur Ausstellung »Schippermütz und feiner Zwirn - Fide Struck fotografiert  
Arbeitswelten an der Waterkant 1930–1933«

**19. April, 17 Uhr**

Anmeldung unter 04681/747400 oder info@mkdw.de bis spätestens  
Donnerstag, 18. April, 16 Uhr. Abendessen bitte explizit erwähnen.

### Weinabend mit dem Weingut Pfirmann

**20. April, 18 Uhr**

Ein Wein- und Menüabend der besonderen Art!

### Weinabend »Bella Italia«

**17. Mai, 18 Uhr**

La Dolce Vita in Grethjens Gasthof. Italienische Weine  
und ein exklusives Vier-Gänge-Menü genießen.

### Weinabend – Georgien

**21. Juni, 18 Uhr**

Georgische Küche und georgische Weine.  
Ein Tasting der ganz besonderen Art.

---

## White Dinner am Utersumer Strand

**12. Juni & 22. August**



Foto: FTG/ Ann-Kathrin Meyerhof

In diesem Jahr veranstaltet die Föhr Tourismus GmbH wieder das White Dinner am Utersumer Strand. Ganz in Weiß gekleidet, können Gäste und Insulaner am Abend auf Höhe der Seebrücke an einer ebenfalls weiß gedeckte Tafel Platz nehmen und gemeinsam ihr mitgebrachtes Menü genießen. Für den musikalischen Rahmen ist gesorgt. Informationen dazu sind unter [foehr.de/Veranstaltungen](http://foehr.de/Veranstaltungen) zu finden.

## »Krögers Dörpskrog«

25938 Oevenum · Dörpstrat 24

Offen / Uhr: Ab 17:00, Do. Ruhetag

Inh. Familie Claußen · Tel.: 0 46 81 / 21 03

www.doerpskrog-oevenum.de · E-Mail: urlaub@doerpskrog-oevenum.de

Oevenum



»Über 50 Jahre gutbürgerliche Küche in Krögers Dörpskrog«: So ist dieses Restaurant mit Saalbetrieb und den komplett modernisierten Fremdenzimmern bei den Gästen bekannt. Am 1. Februar 1965 von Helene Kröger gegründet, wird die Familientradition von Ellen und Hans Clausen weitergeführt. Und auch deren Sohn – Sönke Clausen – ist als Küchenchef schon länger im Hause tätig. Die Bandbreite der meist regionalen Gerichte aus frischen Produkten reicht vom beliebten Kohlpudding bis hin zu den Fischgerichten. Das Haus verfügt über sieben Doppel- und ein Einzelzimmer.



EST. 1630  
**Hinrichsen's**  
FARM DISTILLERY

Besuchen Sie Föhrs  
erste unabhängige Farmdestille.

Führung online buchen: [www.hinrichsens-farm.de](http://www.hinrichsens-farm.de)

Haus 23 · Dunsum auf Föhr

bi a wik



# Nordisch lecker, *kultiviert & köstlich*

Das Beste aus der Region in Form nordisch-deutscher Küche. Ob Husumer Rinderfilet, Gemüse aus Inselanbau oder Fisch aus nachhaltiger Fischzucht in Sarlhusen – hier zählen ausschließlich Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität. Im Sommer genießt du die modern interpretierten Gerichte auf der großen Sonnenterrasse mit Blick auf die Nordsee.



**Restaurant bi a wik**  
**Upstalsboom Wyk auf Föhr**

Frühstück 7 bis 12 Uhr  
Abendkarte 17.30 bis 21.30 Uhr  
Tischreservierung online



HOTEL  
**WAASTWINN**

Das neue Hotel in Utersum. Ihre Auszeit,  
ohne Schnickschnack - nordisch pur.



Jaardenhuug 2 • 25938 Utersum  
Tel. 04683 963330 • [info@waastwinj.de](mailto:info@waastwinj.de)  
[www.waastwinj.de](http://www.waastwinj.de)



Westwinde

RESTAURANT  
**HENNIGS**

Friesisch. Regional. Genießen Sie nordische  
Spezialitäten im Restaurant Hennigs.



Jaardenhuug 2 • 25938 Utersum • Tel. 04683 9633323  
[www.hennigs-restaurant.de](http://www.hennigs-restaurant.de)