

# Föhr

## Kulinarisch

### 2026

Restaurants

Cafés

Bistros

Bars

Termine

**Brinkmeiers**

Gastronomieführer



HOTEL  
**WAASTWINJ**

Das 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)

# 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*

## 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:** 20.000 · **Internet:** [www.wirinsulaner.de](http://www.wirinsulaner.de)

**Telefon:** 04 61 / 182 99 33 · **E-Mail:** [info@hierimnorden.de](mailto:info@hierimnorden.de)



**Hinrichsen's** EST. 1630  
**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



## JEDEN SONNTAG IST FISCHMARKT



Buntes Treiben am Binnenhafen. Jeden Sonntag ist Fischmarkt in Wyk auf Föhr, ein beliebter Anlaufpunkt für Einheimische und Gäste gleichermaßen. Fischbrötchen, eine deftige Bratwurst und ein kühles Bier dürfen hier im Angebot ebenso wenig fehlen wie maritime Bilder, rustikale Pullover, Fischerhemden und vieles mehr.

Das Marktgeschehen mit seiner großen Vielfalt findet immer statt eine Woche vor Ostern bis Mitte Oktober, von 11 bis 15 Uhr. Neben den beliebten Marktständen ist oberhalb der Marktfläche in der Saison ein Floh- und Trödelmarkt zu finden, der insbesondere von Kindern genutzt wird, um ausgemusterte Spielsachen zu verkaufen.

Der Städtische Hafenbetrieb der Stadt Wyk auf Föhr weist darauf hin, dass der Fischmarkt am Ostersonntag, 5. April, aufgrund der Schleswig-Holsteinischen Bäderregelung statt von 11 bis 15 Uhr an diesem Tag von 14 bis 18 Uhr geöffnet haben.





**KLEIN HELGOLAND**

**Das  
besondere Café  
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 Spezialitäten die man zum Verwöhn-Brunch an jedem Wochenende und zur köstlichen Tea-Time an jedem Donnerstag und Sonntag genießen kann (Brunch und die Tea-Time auf Voranmeldung).

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 Uhr · Sa. und So. 11:00 bis 18:00 Uhr  
Achtern 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)



Foto: Adobe Stock

## »Wyks Heimat-Hafen«

25938 Wyk · Hafendeich 9

Öffnungszeiten: Ab 16:00 Uhr, Sonntag ab 15:00 Uhr, Mo. und Di. Ruhetag

Inh. Veli Karatas · Tel. 04681 - 7479322



Direkt am Wyker Innenhafen befindet sich auf der Westkaje ein besonderer maritimer Treffpunkt, der 2024 unter neuer Leitung umgestaltet wurde und sich nicht nur bei den Insulanern größter Beliebtheit erfreut, sondern auch bei den Feriengästen. In der ehemalige Maschinenbauwerkstatt, wo sich heute die urige Hafenkneipe befindet, blieb die Patina vergangener Zeiten mit unter anderem Schmiedefeuern und Werkbank erhalten. In diesem außergewöhnlichen Ambiente kann man nicht nur das Jever Pilsener, Büble Hell und Guinness vom Fass genießen, sondern auch erlesene Weine, kreative Cocktails sowie alle gängigen Spirituosen und Longdrinks. Neu ist seit 2024 auch die großzügige Terrasse, auf der man unter anderem auf Liegestühlen sitzen und den Hafenbetrieb beobachten kann.

---

## Bierkneipe »Die Pinte«

25938 Wyk · Sandwall 12

Öffnungszeiten von Ostern bis Oktober ab 11:00 Uhr, Mi. und So. Ruhetag,  
November bis Ostern nur Mi. Ruhetag

Inh.: Veli Karatas · Tel. (0 46 81) 42 30 · [www.pinte-wyk.de](http://www.pinte-wyk.de)



»Das Lokal für gemütliche Stunden«: So wird diese urige Bierkneipe nicht nur von den Insulanern wahrgenommen, sondern auch von den vielen Feriengästen, die hier seit Ur-Zeiten zu den Stammgästen gehören. Ohne einen Besuch in diesem Lokal wäre es für sie so, als wären sie überhaupt nicht auf Föhr gewesen. Für die besondere Atmosphäre sorgt die Einrichtung – ganz in Kirschbaum gehalten – und der freundliche Service von Veli Karatas mit seiner langjährigen Mitarbeiterin Sabine. Vier verschiedene Biere fließen frisch vom Fass. Die umfangreiche Getränkekarte beinhaltet alle gängigen und trendigen Spirituosen sowie eine gute Weinauswahl und Saisongetränke, wozu in den Sommermonaten die leckere, hausgemachte Bowlle gehört. Diese – wie auch alle anderen Getränke – kann man im Sommer ebenfalls auf der kleinen, gemütlich gestalteten Terrasse vor dem Haus genießen.

# White Dinner am Utersumer Strand

Auch 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.

Weißer Tisch, weiße Kleidung und der Beginn des wärmeren Sommerwetters am Strand – das macht das White Dinner am Utersumer Strand aus.

Das Besondere am White Dinner ist, dass Gäste und Inselbewohner ihre eigenen Speisen und Getränke sowie Geschirr, Besteck und Gläser mitnehmen. Gemeinsam genießen sie dann ihr Picknick, Live-Musik und das weite Panorama des Utersumer Strandes gemeinsam mit anderen Teilnehmern.

Das White Dinner findet statt am 30. Juni und 18. August, jeweils schon um 17.00 Uhr

Informationen dazu sind unter [foehr.de/Veranstaltungen](http://foehr.de/Veranstaltungen) zu finden.

# die fischerei föhr

FRISCHER FISCH UND  
MEERESFRÜCHTE

MODERN UND  
KLASSISCH KREIERT



Speisekarte und Öffnungszeiten auf  
[www.die-fischerei-foehr.de](http://www.die-fischerei-foehr.de)

WYK AUF FÖHR | MÄRZ BIS OKTOBER  
FUSSGÄNGERZONE | MITTELSTRASSE





Foto: Adobe Stock

## 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



Hier backt der Bauer noch selbst! Im Wechsel gibt es täglich frisch gebackene Torten und Kuchen, leckere Eisbecher, duftende Waffeln oder herzhaftes 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!

---

## Ristorante Pizzeria »Stella De Mare«

25938 Wyk · Nieblumstieg 1 im Schützenhof

Öffnungszeiten: Täglich 17:00 bis 22:00 Uhr,

Juni bis Oktober zusätzlich mittags 11:00 bis 14:30 Uhr

Telefon (04681) 2227 · [info@stelladelmare.de](mailto:info@stelladelmare.de) · [www.stelladelmare.de](http://www.stelladelmare.de)



Am Nieblumstieg 1 in Wyk ist der »Stern des Meeres« aufgegangen. Drena und Toni Shalaj haben das Restaurant im Schützenhof übernommen und unter dem italienischen Namen »Stella Del Mare« Anfang letztes Jahr neueröffnet. Das Restaurant verfügt über ein stilvoll eingerichtetes Restaurant mit knapp 60 Plätzen und eine großzügige, gemütlich möblierte Terrasse. Genießen kann man italienische Spezialitäten von Fisch und Fleisch, Salate, Pasta und Antipasti. Eine große Pizza-Auswahl darf ebenso wenig fehlen wie Tiramisu und Panna Cotta zum Dessert. Alle Speisen gibt es auch außer Haus.



Foto: Adobe Stock

北京

# PEKING ENTE



## CHINA-RESTAURANT

鴨店

25938 Wyk · Waldstraße 5

Öffnungszeiten: 11:30 – 14:30 und 17:30 – 21:00 Uhr (Di. und Mi. nur abends)

Inh.: Hafeneger · Tel. (0 46 81) 46 60

Bem.: Rollstuhlfahrgerecht · 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 wird zusätzlich Mittagstisch angeboten – mit Gerichten inklusive einer Frühlingsrolle oder Peking-Suppe.



**Föhler**  
FISCH RESTAURANT

## Sushi und Mee(h)r

25938 Wyk · Waldstraße 5 /Ecke Osterstraße

Öffnungszeiten: Ab 17:30 Uhr, Montag Ruhetag (außer feiertags)

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.

# Zwei tolle Tage am Wyker Binnenhafen



Zwei Tage voller Live-musik, Schlemmen und Schlendern sowie Mitmachaktionen für Groß und Klein: Das Hafenfestival an der Ostkaje des Wyker Binnenhafens findet dieses Jahr am Freitag und Sonnabend, 7. und 8. August, wieder mit großem Programm und vielen Marktständen statt.





# Landliebe

Boutique-Hotel & Restaurant

## Restaurant Landliebe Klein, persönlich, mit Charakter

Unser Restaurant im Boutique-Hotel Landliebe ist bewusst überschaubar gehalten. Zehn Tische, rund 30 Sitzplätze, viel Ruhe und Raum für echte Gastfreundschaft. Im Sommer mit wunderschöner Außen Terrasse und viel Platz in der Natur. Zu jeder Zeit eine Atmosphäre, in der man gern verweilt.

### **Ein ganzheitliches Genusskonzept für alle Generationen:**

Ob Landliebe Gourmet-Frühstück am Morgen oder Casual Fine Dining für die ganze Familie am Abend - unsere Küche ist geprägt von frischen Produkten, handwerklicher Präzision und der klaren Idee vom guten Geschmack.

Tischreservierung empfohlen.

### **Landliebe Boutique-Hotel & Restaurant**

Nieblumweg 26 · 25938 Alkersum

Telefon 04681 - 975 968 9 · [hotel-landliebe.de](http://hotel-landliebe.de)



# Baumann Delikatessen Manufaktur



**Reich an Kreativität!  
Reich an Geschmack!**

Wir produzieren, wir servieren, wir liefern:  
Genuss Pur. Saisonal. Regional. 100 % handgemacht

- Feinkost (Suppen/Eintöpfe/Fonds) im Glas
  - Catering: Party Happen Föhr
  - Der Imbiss: „Kleine Pause“ (ab Mai)
  - Suppe to go: Die Suppeninsel



**Alle Infos unter [www.baumann-delikatessen.de](http://www.baumann-delikatessen.de)**

Sonja Baumann ist Anfang 2023 mit Ihrer Manufaktur »Baumann Delikatessen« aus Baden-Baden vom Süden der Republik nach Föhr gezogen. Zur Produktion von Suppen und Eintöpfen im Glas hat sich hier schnell die »Suppeninsel« mit frischen Suppen etabliert. Den jeweiligen Standort des Trailers ersieht man auf Facebook oder auf der Website. Seit Januar erweitert »Party Happen Föhr« das Partyservice-Angebot auf Föhr. Vom Fingerfood über Salate, Suppen, Hauptspeisen bis hin zu bezaubernden Desserts: Alles ist handwerklich perfekt und liebevoll zubereitet. Einfach für Ihre Party, Ihr Fest bestellen ... und schon wird – kreativ dekoriert – geliefert. Mitte Mai eröffnet noch ein kleiner Imbiss – seien Sie gespannt!



**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](http://WWW.WIRINSULANER.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)



## Führer Whisky wieder groß ausgezeichnet

„Hinrichsen’s Farm Distillery“ in Dunsum kann sich wieder über große Auszeichnungen freuen – und dies bei den World Whiskies Awards 2026 gleich doppelt: Als nachhaltigste Distillery sowie als beste Single Estate Distillery.

„Hinrichsen’s Farm Distillery“ ist seit Generationen ein Familienbetrieb. Mutter Marret betreibt das Hofcafé mit Hofladen, Sohn Jonas verantwortet die Bio-Landwirtschaft, Tochter Anna befindet sich noch im Studium und kümmert sich bereits um den Social-Media-Auftritt und Vater Jan produziert den Single Malt Whisky – komplett ohne Zukauf. Das bedeutet: Das eigene Bio-Getreide wird auf den Feldern der Familie angebaut, anschließend auf dem hauseigenen Malzboden gemälzt, gebraut, gebrannt und schließlich in Holzfässern direkt hinter dem Deich gelagert – zu 100 Prozent auf dem Hof in Dunsum. Auch in der Kategorie Single Estate konnte sich „Hinrichsen’s Farm Distillery“ gegen große, weltweit bekannte Hersteller durchsetzen.

Wer neugierig geworden ist, findet alle Informationen unter [www.hinrichsens-whisky.de](http://www.hinrichsens-whisky.de). Darüber hinaus lädt „Hinrichsen’s Farm Distillery“ regelmäßig zu Touren und Tastings ein, bei denen Besucherinnen und Besucher Einblicke in die Herstellung und Philosophie der Distillery erhalten.



## »Karins Landcafé«

25938 Süderende · Haus 26b

Öffnungszeiten: April bis Oktober täglich 9:00 – 18:00, Frühstück 9:00 – 12:00 Uhr, 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



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.

## »Krögers Dörpskrog«

25938 Oevenum · Dörpstrat 24

Öffnungszeiten: Ab 17:00 Uhr, Do. Ruhetag

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

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



»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.



Foto: Adobe Stock



Das Restaurant »Altes Landhaus« wurde 1954 eröffnet und zählt zu den ältesten im Dorfkern von Nieblum. Das über 250 Jahre alte, reetgedeckte Friesenhaus beherbergt eine wunderschöne Gartenterrasse sowie stilvolle und gemütliche Gasträume. Mittags und abends werden frisch zubereitete Lamm- und Fischspezialitäten, Suppen, vegetarische Gerichte und knackige Salate serviert. Zu den Mittagklassikern zählen der Fischteller mit zweierlei Fisch, Krabbensauce und Salzkartoffeln sowie das in Knoblauch gebratene Lammhüftsteak mit Bratkartoffeln oder Matjes nach »Landhausart«. Wechselnde Tagesgerichte sind den Tafeln am Haus zu entnehmen.



Täglich geöffnet von  
11.30-14 Uhr und  
ab 17.30 Uhr. Montag und  
Dienstag Ruhetag.

Reservierungen bitte unter  
046 81 - 25 72 oder über  
[hallo@alteslandhaus-foehr.de](mailto:hallo@alteslandhaus-foehr.de)

Inhaber: Familie Akgül  
Altes Landhaus Bi de Süd 22  
25938 Nieblum auf Föhr  
[www.alteslandhaus-foehr.de](http://www.alteslandhaus-foehr.de)





## Föhrer Jahrmarkt

Der Föhrer Jahrmarkt auf dem Heymannsparkplatz in Wyk kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Und wird auch „fünfte Jahreszeit“ genannt, weil die Einheimischen hier ausgelassen den Abschluss der Saison feiern. Und Insulaner und Insulanerinnen, die mittlerweile auf dem Festland wohnen, kommen speziell zum Jahrmarkt auf ihre Heimatinsel zurück, um alte Bekannte zu treffen. Wobei inzwischen auch viele Gäste zum Jahrmarkt gern nach Föhr reisen. Der Jahrmarkt findet dieses Jahr vom 15. bis 19. Oktober statt.



## Hofladen »Föhrrer Inselkäse«

25938 Alkersum · Hauptstraße 9

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8:30 bis 16:00 Uhr · Sa. 10:00 bis 14:00 Uhr

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



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 auf den Rastbänken direkt vor dem Haus. Neben Kaffee sowie sämtlichen Kaffeespezialitäten und Tee sind hier außerdem 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 außerhalb der regulären Öffnungszeiten ist ein autonomes Einkaufen im Selfscanbereich des Ladens möglich. Öffnungszeiten und Online-Shop unter [www.foehrer-inselkaese.de](http://www.foehrer-inselkaese.de)

## Stadtladen »Föhrrer Inselkäse«

25938 Wyk · Koogskuhl 3

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 10:00 bis 18:00, Sa. 10:00 bis 14:00 Uhr

Telefon und Internet siehe oben Hofladen »Föhrrer Inselkäse«



Regionales, Selbstgemachtes und Feinkost sowie der »Föhrrer Inselkäse« sind nicht nur in Alkersum im Hofladen zu haben. Jetzt bietet Familie Hartmann im Wyker Gewerbegebiet (Eröffnung im April 2025) die Spezialitäten zusätzlich in einem Stadtladen an. Neben dem bekannten Alkersumer Sortiment gehören außerdem hier eine Auswahl erlesener Weine, Wurst- und Fleischprodukte aus der Region Uthlande sowie schöne Dekoartikel zum Angebot.



UPSTALSBOOM  
WYK AUF FÖHR

# *Kulinarik* am Südstrand

Bei uns am Südstrand verwöhnen wir euch das ganze Jahr:  
Im Restaurant bi a wik werden nordisch-deutsche Spezialitäten mit einer vielfältigen Auswahl an edlen Weinen für euch serviert, im Restaurant sydbar könnt ihr authentisches Streetfood aus der ganzen Welt probieren. Unsere Hotelbar hygge bietet süße Köstlichkeiten aus eigener Pâtisserie, Bar-Food und angesagte Drinks.



[upstalsboom-wyk.de](https://upstalsboom-wyk.de)