

SPEISEN & GETRÄNKE

GRETHJEN HAYEN

Im Jahr 1848 heiratete die gebürtige Husumerin Margaretha Dorothea Hansen (1824-1910) den Kapitän, Kaufmann und Gastwirt von Alkersum, Bastian Hayen (1803-1884). Als Wirtin des Dorfgasthofes genoss „*Grethjen*“ – Mutter von sieben Kindern, die später auch die Vormundschaft dreier Enkel übernahm – bei den Bewohnern im Dorf und den Gästen ihres Hauses hohes Ansehen.

Die resolute Grethjen Hayen etablierte den aus Gastwirtschaft, Pensionsbetrieb und Kaufmannsladen bestehenden Gasthof mit dem großen Saal als Ort der Begegnung von Einheimischen und Besuchern. Bei Grethjen wurde getanzt und gefeiert, anlässlich des alljährlichen Schul- und Kinderfestes oder bei Feuerwehrrällen. Ihr Gasthof war auch Treffpunkt und Herberge verschiedener Künstler, die auf Föhr wirkten.

Einer der bekanntesten Gäste war „*der Maler der Insel Föhr*“ und Mitbegründer der Berliner Secession, Otto Heinrich Engel (1866-1949). Er logierte zwischen 1901 und 1907 jeden Sommer in Grethjens Gasthof. In seinem Tagebuch beschreibt der Künstler die Wirtin und ihre Tochter Mathilde nach ihrer ersten Begegnung als „*sehr sympathische Friesinnen*“, auch wenn er bei seinem Unterkunftsgesuch zunächst auf Ablehnung stieß, da Grethjen nach schlechten Erfahrungen mit einem Maler zunächst „*nie wedder en Maler*“ in ihrem Hause aufnehmen wollte. Dank ihres guten Willens zum Wagnis Kunst konnte sich Föhr schließlich als besonders „*malerische*“ Insel beweisen und der Gasthof zum idealen Ausgangspunkt für das Museum Kunst der Westküste werden.

Zur Erinnerung an die Leistungen Grethjens und die historische Bedeutung der Alkersumer Dorfgaststätte wurde der Name „*Grethjens Gasthof*“ bis heute beibehalten und der große Saal nach Otto Heinrich Engel benannt.

VORNEWEG & QUERBEET

Grethjens Salate

 Bunte Salate | Kirschtomaten | Salatgurken | Karotten
Radieschen | geröstete Kürbiskerne | Hausdressing
Brot vom Landbäcker*

14,50 €

Topping nach Wahl

Ziegenkäse
zzgl. 7 €

drei in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen
zzgl. 9 €

gebratene Hähnchenstreifen
zzgl. 7 €

Kirschsuppe mit Grießklößchen


8,50 €

Grethjens Curry Suppe


9 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

** Unser Brot erhalten wir vom Landbäcker, Borgsum/Föhr.*

*** Unsere Kartoffeln beziehen wir von dem Föhrer Hof Arfsten, Süderende/Föhr.*

**** Den Insekäse erhalten wir vom Hofladen Föhrer Insekäse, Alkersum/Föhr.*

DRUNTER & DRÜBER

Grethjens Ofenkartoffel
mit
Alkersumer Matjes-Heringssalat
hausgemacht mit Apfel & Zwiebel | Sahnesauce
Salatbeilage | Ofenkartoffel**
17,50 €

Nordseekrabben
Salat | Ofenkartoffel** | Kräuterquark
28 €

Grethjens Rumpsteak
Salat | Ofenkartoffel** | Kräuterquark
28 €

Grethjens Currywurst
regional oder vegan 🌿
Currysauce | Bratkartoffeln** | Salat
16,50 €

Bratgemüse
aus der Pfanne
🌿 verschiedene Saisongemüse | Dip | Salatbeilage
Brot vom Landbäcker*
17 €

FLAMMKUCHEN

Wyk
Speck | Zwiebeln
13,50 €

Alkersum
🌿 Föhler Insekäse*** | Birnen | Walnüsse
15 €

Oevenum
🌿 Rote Bete | Ziegenfrischkäse
Honig | Walnüsse
16 €

Nieblum
luftgetrockneter Schinken | Tomaten
Rucola | Parmesan
16 €

Süderende
🌿 Peperoni | Zwiebeln | Schafskäse
16 €

KUCHEN & HEISSGETRÄNKE

Wechselnde Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten. Bitte am Tresen aussuchen und am Tisch bestellen.

Heiße Schokolade 4,50 €
Becher mit aufgeschäumter Milch, belgischen Schokoladendrops
- wahlweise in Vollmilch, Zartbitter oder Weiß - und Sahnehaube

Tasse Café Crema 3,20 €
Becher Café Crema 4,90 €
Milchkaffee 4,50 €
Espresso 2,80 €
Doppelter Espresso 4,60 €
Espresso Macchiato 3,00 €
Doppelter Espresso Macchiato 4,90 €
Cappuccino 4,00 €
Latte Macchiato 4,50 €

Pharisäer / Tote Tante
mit 4cl Rum und Sahne 6,50 €

Bio-Crema, Bio-Espresso und Bio-Filterkaffee: Unsere drei besonderen Kaffeemischungen sind auch im MKdW-Shop erhältlich.

GRETHJENS KAFFEE

Zusammen mit Grethjens Gasthof und dem Museum Kunst der Westküste hat die Kaffeerösterei **de koffiemann** aus Lilienthal bei Bremen drei besondere Kaffeemischungen kreiert, die Sie auch im **MKdW-Shop** erwerben können – als Geschenk für gute Freunde oder zum Selbstgenießen.

Bio-Crema

Dieser edle Kaffee stammt aus dem südamerikanischen Peru und besteht zu 100% aus feinsten Arabica-Bohnen, die biologisch angebaut wurden.

Der Bio-Projektkaffee entsteht in Zusammenarbeit mit der *Asociación de Productores Diamante Verde*, die 2017 in Soritor nahe der Stadt Moyobamba, der Hauptstadt der Region San Martín gegründet wurde. Das Ziel war einfach: die Lebensqualität der Bauern sollte durch die Produktion und den Verkauf von Kaffee gesteigert werden. Nach 3 Jahren zählt der Verein 206 Mitglieder aus 27 Städten rund um Soritor. Von Beginn an werden Bedingungen zweier weltweit anerkannter Zertifizierungen erfüllt, nämlich Fair Trade und Biologischer Anbau. Die Vereinsmitglieder werden in nachhaltigem Qualitätskaffeeanbau geschult und sind vor Ort Gestalter eines wichtigen Netzwerkes, in dem sie sich gegenseitig austauschen und helfen können.

Bio-Espresso

Grethjens Bio-Espresso besteht zu 75 % aus Arabica- und zu 25 % aus Robusta-Bohnen, die in Honduras und Indien angebaut werden. Das Geheimnis des allerfeinsten Espressogenusses: Durch das traditionelle Langzeitröstverfahren von ca. 20 Minuten können sich alle Nuancen des Kaffeearomas bestens entfalten.

Bio-Filterkaffee

Diese edle Kaffeekreation besteht aus feinsten 100 % Arabica-Bohnen aus Süd- und Zentralamerika. Durch die traditionelle Langzeitröstung können sich alle Geschmacksnuancen bestens entfalten.

Espresso und Filterkaffee stammen aus der Kooperative *Café Orgánico Marcela (COMSA)*. Sie befindet sich in Marcala, La Paz im westlichen Honduras. Dort sind die Menschen wirtschaftlich stark vom Kaffeeanbau abhängig. *COMSA* bündelt die Kräfte der kleinen Kaffeebauern, wodurch sie besseren Zugang zu Spezialmärkten und faire Preise für ihre Erzeugnisse erhalten. Die biologische Philosophie und der Verzicht auf schädliche Chemikalien führen zu einer Verbesserung der Kaffequalität und tragen zur Regeneration der Bodenfruchtbarkeit bei.



Schwarzer Tee

Darjeeling „Puttabong“
mittelkräftiger, blumiger, hellgoldener Tee

Assam „Kanu“
kräftig-aromatischer, malziger, dunkelgoldener Tee

Aromatisierter schwarzer Tee

Earl Grey Darjeeling
mit Orangenblüten

Föhler Wölkchen
karamell-sahnig, mit Haselnuss-Krokant

Föhler Sommer
fruchtig, mit Sonnenblumen-, Rosen- und Orangenblüten

Früchte-Tee

Föhler Fruchtegarten
fruchtig, mit Aprikose, Banane, Hagebutte, Hibiskus

Unsere Teesorten beziehen wir vom Föhler Teekontor.

Becher 3,20 €

Kännchen 4,70 €

Rooibos Tee (koffeinfrei)

Rooitea-Vanille
weich-aromatisch

Museumsmischung
fruchtig, mit Banane, Rosenblüten, einem Hauch Vanille

Fiete Föhler's Wellness
fruchtig, mit Ingwer, Zitrone und Lemongras

Kräuter-Tee

Föhler Haustee Pfefferminz
mit Himbeere, Hagebutte, Apfel, Brombeere, Minze und Melisse

Föhler Wellness-Kräutermischung
apricotfruchtig, mit vielen Kräutern und Früchten

Grüner Tee

China Wuyuan
klassischer grüner Bio-Tee, lieblich würziger Geschmack

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, St. Michaelis

Feinperlig | Still

0,25 l 3 €

0,75 l 7 €

Deichlimo

Holunder | Apfelschorle

0,33 l 3,50 €

Coca Cola

Coca Cola | Coca Cola Zero

Fanta | Sprite | Mezzo Mix

0,2 l 2,90 €

Thomas Henry

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water

0,2 l 3 €

Bio Schorlen

Stachel Berry | Grape Fruity | Rhabar Bert

0,33 Fl. 3,90 €

APERITIF

Limoncello Tonic

Limoncello | Tonic Water

0,2l 8 €

Peachcello

alkoholfrei | Peachcello | Tonic Water

0,2l 7 €

Canonita Spritz

Canonita | Apfelsekt | Soda

0,2l 8 €

Canonita on the Rocks

Canonita | Orange

0,8 cl 6 €

Föhler Manhattan

5 cl 5 €

Waalem Brut

Föhler Sekt vom Weingut Waalem

0,75 l 49 €

Schlumberger

Grüner Veltiner Brut

0,2 l 12 €

0,75l 33 €

BIERE

Vom Fass

Flensburger	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €

Alster	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €

Flensburger Weizen	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	6,00 €

Aus der Flasche

Flensburger Dunkel	0,3 l	3,50 €
Flensburger Frei	0,3 l	3,50 €
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	6,00 €

SPIRITUOSEN

TILGNER's - eine Föhler Tradition!

Branntwein (32% Vol.)	2 cl	2,70 €
Köm (32% Vol.)	2 cl	2,70 €
Aquavit (38% Vol.)	2 cl	2,90 €
Rum (40% Vol.)	2 cl	2,90 €

Obstbrände von Scheibel

Premium Williams	2 cl	6,00 €
Premium Himbeer	2 cl	6,00 €
Premium Plus Altes Pflümle	2 cl	6,00 €
Premium Plus Moorbirne	2 cl	7,00 €
Edles Fass Haselnuss	2 cl	12,00 €
Alte Zeit Apricot Brandy	2 cl	14,00 €

Mozart Likör, Salzburg, Österreich

White Chocolate	2 cl	3,50 €
Strawberry Chocolate	2 cl	3,50 €
Chocolate Cream	2 cl	3,50 €
Dark Chocolate	2 cl	3,50 €
Chocolate Coffee	2 cl	3,50 €

WEINE

Weißweine

Grauburgunder

Baden, Weingut Tobias Köninger, trocken

0,2 l Glas 6 €

1,0 l Fl. 28 €

Weißer Burgunder

Pfalz, Weingut Pfirmann, trocken

0,2 l Glas 6 €

0,75 l Fl. 28 €

Scheurebe

Baden, Weingut Kopp, feinherb

0,75 l Fl. 39 €

Reserve Royale White

Georgien, Château Mukhrani, trocken

0,75 l Fl. 99 €

Chablis

Frankreich, Bourgogne, Régnard, trocken

0,75 l Fl. 49 €

Weißweinschorle

0,2 l Glas 5 €

Roséwein

Rosé

Baden, Weingut Tobias Köninger, trocken

Cabernet Cortis

0,2 l Glas 7 €

0,75 l Fl. 25 €

Rotweine

Tre Brancaia

Italien, Toscana, fruchtig trocken

0,75 l Fl. 33 €

Trefilari Primitivo

Italien, Apulien, Cantina Sampietrana, trocken

0,2 l Glas 7 €

0,75 l Fl. 29 €

Spätburgunder Alte Rebe

Baden, Weingut Alexander Laible, trocken

0,75 l Fl. 39 €

Dessertwein

Rieslaner Beerenauslese

Pfalz, Weingut Pfirmann

0,375 l Fl. 39 €

WEINGUT WAALEM

Das Weingut mit dem Eisbären

Fering Dringer by Waalem (Weiß)

trocken, sommerlich frisch

0,1 l Glas	5,00 €
0,2 l Glas	7,50 €
0,75 l Fl.	22,00 €

Waalem Kul (Weiß)

trocken, nordische Frische pur

0,1 l Glas	6,00 €
0,2 l Glas	9,50 €
0,75 l Fl.	29,00 €

Fering Foomen by Waalem (Rosé)

trocken, fruchtbetont, erfrischend

0,1 l Glas	5,50 €
0,2 l Glas	8,50 €
0,75 l Fl.	24,00 €

Réserve Waalem (Weiß)

trocken, im Holzfass gereift, charaktervoll

0,1 l Glas	7,50 €
0,2 l Glas	12,50 €
0,75 l Fl.	32,00 €

WEINGUT WAALEM

Ein Weingut auf der Insel Föhr? Ja genau! Das Weingut Waalem liegt in Nieblum direkt am Wattenmeer. 2009 wurden die ersten zwei Hektar Reben gesetzt, hier in Alkersum und in Nieblum. Nach und nach kamen weitere Rebflächen hinzu, so bewirtschaftet das Weingut heute circa sechs Hektar. Es werden fünf verschiedene Rebsorten angebaut: Solaris, Johanniter, Sauvignier Gris, Hibernial (allesamt weiße Rebsorten) und Pinotin, eine rote Rebsorte. Diese Rebsorten eignen sich dafür, hier bei uns im Norden Deutschlands qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen. Die Rebflächen werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Durch eine hohe Biodiversität in den „Weinbergen“ wird ein Lebensraum u.a. für Insekten geschaffen.

Das Weingut will die nordische Frische und das Lebensgefühl der Friesen in die Flasche bringen. So bietet sich ein kleiner Blick ins Produktportfolio des Weinguts an.

Fangen wir beim *Fering Dringer* (friesische Jungs) an. Dieser animierende Wein besitzt eine erfrischende Säure und ist ein idealer Begleiter bei sommerlichen Partys.

Der *Fering Foomen* (friesisches Mädels) ist das Pendant zum Fering Dringer. Dieser Rosé ist fruchtbetont leicht und erfrischend. Beide Weine vereinen drei Dinge: Freude am Wein, Dankbarkeit und Respekt vor den Föhrer Friesen.

Der *Waalem Kul* ist ein perfekter Begleiter beim Sonnenuntergang am Dunsumer Deich. Harmonisch, ehrlich und nordische Frische pur. Aber Achtung: Sehr geringer Trinkwiderstand!

Als Spitze des Eisberges ist der *Waalem Réserve* zu nennen. Dieser Wein ist im Eichenfass vergoren und besitzt eine charaktervolle Komplexität und Eleganz. Sein Reifepotenzial ist genial.

Der Sekt *Waalem Brut* ist eine Symphonie aus klarer Frucht und feiner Perlage. Ein vielseitiger Begleiter zu jedem Anlass.

Genug geredet, probieren Sie selbst.
Sünjhaid!