WOHLFÜHLEN AN DEN *SKITERRASSEN*





DEINE SPEISEKARTE FÜR GENUSSMOMENTE

Wir, das friesisch-bayerische Ehepaar Anja Seidl-Vogt und Hans-Ott Vogt sowie das Team der Hooksieler Skiterrassen, heißen euch als eine große Familie herzlich willkommen. Wir lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen und zu Wohlfühlmomenten beizutragen.

GENIESSEN & TREIBEN LASSEN

Hauptspeisen & Snacks
kalte & warme Getränke
Eiskreationen & Kuchen

#LIEBLINGSORT

Winter 2026/27

SKITERRASSEN.DE

GRÜNKOHL

Grünkohl[2,3] **– wie früher bei Oma** 22,90€
Deftiger Oldenburger Grünkohl
mit Kasseler, Pinkel & Mettwurst
serviert mit kleinen Ofenkartoffeln (Drillingen)

– erhältlich nur während der Grünkohlsaison –





KINDERTELLER

Süßer Schatz veggie 5,00€
kleine Portion Milchreis mit Zimt & Zucker

Piraten-Teller 8,30€
4 Stück Chicken Nuggets[1] mit Pommes

Matrosen-Teller 9,40€
4 Stück Fish Nuggets & Dippers

eine Portion **Ketchup** oder **Mayo**[2,3] 0,70€





WINTERZEIT IST BEI UNS *GRÜNKOHLZEIT*

GRÜNKOHLBUFFET

Zur Grünkohlsaison: Ende Januar bis Anfang März in der Zeit von 17.30 – 19.30 Uhr.

In unserem lichtdurchfluteten Wintergarten sowie angrenzender Beachterrasse mit direktem Seeblick.

23,90€ p.P. – Anmeldung empfohlen.

Genießt das Buffet in Kombination mit Winterstock-schießen, Boßeln oder einer Runde Adventure Mini Golf (bei passenden Witterungsbedingungen).

× Oldenburger Grünkohl × veganer Grünkohl × Kasseler × Pinkel × Kochwurst × Salzkartoffeln × Kartoffelgratin × Hähnchengeschnetzeltes an Champignon-Rahm-Sauce × Falafelbällchen mit veganem Joghurt-Minz-Dressing × vegane Spinat-Champignon-Gnocchi × Wintergemüse × frische Salat- & Rohgemüsevariationen







SUPPEN

Hühnersuppe – lecker & gesund 7,60€
mit Hühnerfleisch, Gemüse, Eierstich & Nudeln

Kokos-Süßkartoffelsuppe vegan 8,40€
mit Paprika, Limette & gerösteten Erdnüssen
– Anjas Lieblingssuppe

Kartoffelsuppe 9,40€
mit Räucherlachsstreifen[1,3] & Baguettebrot[3]

LEICHT & HERZHAFT

Regenbogen-Bowl
mit Quinoa, Rotkohl, Möhren, Edamame,
Mango & Sesam – verfeinert mit Avocadocreme-
Dressing & Sweet-Chili-Sauce

mit knusprigen **Falafelbällchen** vegan 17,00€
mit zarten **Hähnchenbruststreifen** 17,80€

Drillinge
kleine Kartöffelchen in verschiedenen Variationen,
mit frischer Salatbeilage & Sour Cream

+ **Mojo Verde Dip** veggie 14,30€
+ zarte **Hähnchenbruststreifen** 17,40€
+ **Aalrauch-Matjes**[2,3] & Hausfrauensauce[2,3] 18,40€





FISCHGERICHTE

Maritime Bissen 16,40€
frittierte Fish Nuggets im Backteig
mit Knoblauchdip[2,3], Salatbeilage & Baguette[3]

Friesische Brotzeit 16,40€
2 Aalrauch-Matjesfilets[2,3] an Hausfrauensauce[2,3]
dazu hausgebackenes Nordländer Schwarzbrot

Die schöne Scholle 26,90€
2 Hooksieler Schollenfilets[2,3]
mit Bratkartoffeln* & Salatbeilage

HEISS & HERZHAFT

Deftiger Bratkartoffelteller* 14,90€
mit 3 Spiegeleiern & Gewürzgurke[1]

Liftschnitzel „Wiener Art“ 19,90€
mit Pommes & Salatgarnitur

Schnitzel „Holsteiner Art“ 24,60€
mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei
dazu Bratkartoffeln* & Salatgarnitur

Hähnchen-Gnocchi-Pfanne 21,50€
Hähnchenfilet natur mit Kartoffel-Gnocchi[2]
an Champignon-Rahm-Sauce mit Blattspinat

*Die Bratkartoffeln werden mit Speck[2,3] & Zwiebeln zubereitet







BURGER, BURGER, BURGER

Cheeseburger 7,80€
mit Burgerpatty & zartschmelzendem Käse[1],
Röstzwiebeln, Gewürzgurken[1] & Eisbergsalat,
Ketchup & hausgemachter Burgersauce[2,3]
mit Brioche-Brötchen[2]

Lieblingsburger vegan 8,50€
mit herzhaftem Kartoffel-Patty,
geraspeltem Rotkohl, Eisbergsalat,
roten Zwiebeln, veganer Mayo[2],
Sweet-Chili-Sauce & Avocadocreme
im rustikalen Weizenbrötchen

Chickenburger 9,30€
mit krossem Hähnchenpatty[1], roten Zwiebelringen,
Gewürzgurken[1] & Eisbergsalat,
Mayo[2,3] & Sweet-Chili-Sauce
mit Brioche-Brötchen[2]

Pulled-Pork-Burger 14,50€
mit Pulled Pork, roten Zwiebeln,
Coleslaw-Salat[2,3], BBQ-Sauce
mit Brioche-Brötchen[2]

Skiterrassenburger XXL 16,50€
mit 180g Rind, Speck[2,3], roten Zwiebeln, frischen
Tomaten, Gewürzgurken[1] & Eisbergsalat,
Ketchup & hausgemachter Burgersauce[2,3]
mit Brioche-Brötchen[2]

SNACKS

Portion Pommes 4,30€

Pommes Spezial 6,00€
mit Curryketchup, Mayo[2,3] & frischen Zwiebeln

Dippers-Chips* mit Sour Cream 6,70€

Süßkartoffel-Pommes 7,70€

Riesen-Currywurst[2] 6,90€
mit Baguettebrot[3]

Chicken Nuggets[1,2] 6,90€
6 Stück, mit Sweet-Chili-Sauce

Portion **Ketchup** oder **Mayo**[2,3] 0,70€

Portion **Guacamole** 1,50€

Portion **Trüffelmayo**[3] neu! 1,50€

*knusprige Kartoffelscheiben perfekt zum Dippen

ENTSPANNT GRILLEN *& GENIESSEN*

WINTER BBQ

Mitte November bis Anfang Januar mittwochs, donnerstags, freitags und samstags abends. In der Zeit von 17.30 – 20.30 Uhr in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten sowie angrenzender Beachterrasse mit direktem Seeblick. Das Pendant dazu gibts im Sommer von Juli bis September.





Gemeinsam **als Firmenfeier**?

Das Winter-BBQ eignet sich perfekt für kleine und größere Gruppen als Weihnachtsfeier. Zum Winter BBQ bieten wir auch unser beliebtes Winterstockschießen auf unserer Wasserterrasse an.





#LIEBLINGSORT











GRUSS AUS DER KÜCHE × Laugenhappen mit hausgemachten Dips
BBQ-BUFFET × verschiedene Fischfilets × Rinderhüftsteaks × Entenbrustfilets mit Honigglasur × Hähnchenbrustfilets mit Weißweinsauce × hausgemachtes Pulled Pork mit Coleslaw × winterliches Grillgemüse × Bohnen mit Speck & Zwiebeln × Brokkoli im Backteig × vegane Gnocchi mit Spinat × Papas Arrugadas con mojo verde
KALTES BUFFET × frische Salat- & Rohgemüsevariationen × winterlicher Nudelsalat × veganer Kartoffelsalat × zweierlei gefüllte Pfannkuchen-Röllchen × verschiedene Brotvariationen × Tsatsiki, Kräuter- & Chimichurributter
BOWL STATION × mit verschiedenen Toppings, u.a. warmem Quinoa × geraspeltem Rotkohl × Edamame × Mais × Wintergemüse × rote Zwiebeln × Sesam- & Körnermischung × begleitende Saucen
DESSERTS × Bratapfel-Traum im Glas × Joghurt-Mousse mit Orangensauce × Spekulatiuscreme mit Zwetschgen

VORANMELDUNG EMPFOHLEN.



KAFFEE & CO.

AUCH MIT HAFERDRINK ERHÄLTLICH

Pott Kaffee 3,70€

Cappuccino 4,30€
+ Vanille-Sirup[2] 5,30€

großer Milchkaffee 5,00€

Latte Macchiato 5,50€
+ Karamell-Sirup[1,2] 6,50€

Espresso 2,80€
doppelt 4,40€

Kinder-Cappuccino[1] 2,50€
heißer Milchschaum mit bunten Streuseln verziert

Pott heiße Schokolade 4,00€
mit einem Sahnehäubchen

Chai Latte[2] 4,90€
heiße Milch mit einem Schuss Chai-Sirup aus Tee- & Gewürzextrakten wie Zimt, Kardamom etc.

Matcha Latte 5,50€
die „grüne“ Alternative zum Kaffee-Latte auf Basis von fein gemahlenem, grünem Tee mit Kuhmilch oder Haferdrink

aromatischer Tee 4,50€
in den Sorten:

× Schwarzer Tee, × Grüner Tee,
× Früchtetee, × Rooibos Sahne-Karamell,
× Bio-Pfefferminze, × Bio-Kamille

hausgemachter Minztee 5,90€
aus frischer Minze, auf Wunsch mit Honig



WINTERTRÄUME

ohne Alkohol:

Schokominze 0,24l 6,00€
heiße Schokolade mit frischer Minze, Minzsirup & Sahne

Winter Apple Hug neu! 0,24l 6,00€
alkoholfreier Amaretto-Sirup, Apfelsaft & Zitronensaft, garniert mit einer Zimtstange
– heiß oder kalt ein Genuss –

mit Alkohol:

Almond Apple Crush neu! 0,24l 6,90€
Amaretto, Apfelsaft & Zitronensaft, garniert mit einer Zimtstange
– heiß oder kalt ein Genuss –

Baylino-Schoko 0,24l 6,90€
heiße Schokolade mit Baileys & Sahne

Schokotraum 0,24l 6,90€
heiße Schokolade mit Sahne, wahlweise mit Rum oder Amaretto & Schokoraspeln

Hot Aperol [1,2,3] 0,24l 8,90€
mit Aperol, heißem Weißwein, Maracujasaft & frischer Orange garniert

Hot Sanddorn Spritz [2,3] 0,24l 8,90€
mit Andalö, heißem Weißwein, Maracujasaft & frischer Orange garniert

GLÜHWEIN & CO.

Kinderpunsch 0,2l 4,30€

Skiterrassen-Glühwein 0,2l 4,30€

Eisbrecher 0,2l 6,50€
Heißer Glühwein mit 2cl Rum





Winter-Tiramisu[1] neu! 9,50€
in Espresso & Amaretto getränkter Löffelbiskuit, luftig aufgeschlagene Eiscreme, Schokosauce & Sahne, mit frischen Orangenscheiben & Kakaopulver verfeinert

WINTER SHAKES

Lebkuchen-Schoko-Traum[1] neu! 7,50€
Schoko-Milchshake mit Schokosauce, einem Schuss Lebkuchensirup, Sahne & Schokostreuseln

Vanillekipferl-Shake[1] neu! 7,50€
Vanille-Milchshake mit einem Schuss Tonkasirup, Sahne, Vanillekipferl-Crunch & Glitzerstreuseln

Salted Winter Caramel[1] neu! 7,50€
Karamell-Milchshake mit Karamellsauce, Sahne, gesalzenen Karamellperlen & Salzstangen

*MOUSSE × ICE *WINTER EDITION**

à la Birne Helene[1] neu! 7,50€
luftig aufgeschlagene Eiscreme mit Schokosauce, Birnenstücken, alkoholfreiem Amaretto-Sirup, Sahne & Marzipan-Domino-Topping

Karamell-Spekulatius[1] neu! 7,50€
luftig aufgeschlagene Eiscreme mit Spekulatiussauce, Spekulatius-Crunch, Sahne, Karamellperlen & -topping

Winter-Pistazie[1] neu! 8,50€
luftig aufgeschlagene Eiscreme mit Pistaziensauce, Pistazien-Crunch, Sahne, weißen Schokoraspeln & winterlichen Streuseln

WARMER MILCHREIS
MIT DER TONKABOHNE GEKOCHT

mit Zimt & Zucker	7,00€
mit heißen Kirschen[1]	8,50€





Apfel-Crumble-Dessert mit luftig aufgeschlagener Eiscreme, warmem Apfelkompott & knusprigem Granola-Crumble	5,50€

HAUSGEBACKENE WAFFELN

Waffel mit Puderzucker	4,60€
Waffel mit heißen Kirschen[1] mit luftig aufgeschlagener Eiscreme & Sahne	7,90€

HAUSGEMACHTER KUCHEN

warmer Apfelkuchen	4,50€
mit luftig aufgeschlagener Eiscreme & Sahne	6,70€
Käsekuchen	4,90€
Mandarinen-Schmand-Kuchen ein Skiterrassen-Original	5,10€
warmer Schokoladenkuchen	5,10€
mit luftig aufgeschlagener Eiscreme & Sahne	7,30€
eine Portion Sahne	1,00€

FRÜHSTÜCKE ENTSPANNT AM *WASSER*

FRÜHSTÜCKSBUFFET AN SONN- & FEIERTAGEN

In der Zeit von 9.00 – 11.30 Uhr in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten sowie angrenzender Beachterrasse mit direktem Seeblick. Frühstücke mit Familie, Freunden oder Kollegen in den goldenen Stunden des Morgens. Viele Getränke inklusive.









Lieber ein privates **Frühstück mit Freunden & Familie**?

Dienstags bis samstags stellen wir euch liebend gerne ein Frühstücksbuffet ab 35 Personen zusammen & erweitern es selbstverständlich nach euren Wünschen! Sprecht uns gerne an!

#LIEBLINGSORT











Brötchen × Croissants × Körnerbrötchen ×
hausgebackenes Nordländer, Dinkelbrot & Hefezopf × Cornflakes ×
Müsli × Vollmilch × Haferdrink × Fruchtjoghurt × veganer Kokos-Joghurt ×
hausgemachtes, veganes Granola × Obstsalat × große Auswahl an Früchten der Saison ×
Speisequark mit Früchten × gekochte Eier × Rührei Natur & Rührei Mexiko × Frühstücksspeck ×
Fleischsalat × Aufschnittplatte mit einer Auswahl von Schinken- & Salamivariationen × Mettigel ×
Käseplatte mit einer Auswahl von Schnitt- & Weichkäsevariationen × Frischkäse auf Gurke dressiert ×
veganer Käse und Aufschnitt × Tomate & Mozzarella × geräucherter Lachs mit Meerrettich ×
Honig × Nutella × Butter × Margarine × **hausgemachte Marmelade** ×
warmer & kalter Kakao × Orangen- & Apfelsaft × Hooksieler Wasser × Kaffee × verschiedene Teesorten

VORANMELDUNG EMPFOHLEN.

FÜR DEN DURST

Hooksieler Wasser mit Zitrone		0,35l	2,80€
Hooksieler Wasser mit Zitrone	Karaffe	0,75l	5,50€
„Selters" Medium Mineralwasser	Flasche	0,75l	7,50€
		0,3l	0,5l
Coca Cola[1,7]**, Coca Cola Zero**[1,6,7]		3,90€	5,50€
Fanta[1]**, Sprite, Spezi**[1,7]		3,90€	5,50€
Maracujaschorle[3]		3,90€	5,50€
Rhabarberschorle[3]		3,90€	5,50€
Apfelsaftschorle		3,90€	5,50€
Apfelsaft		0,2l	4,00€
Orangensaft		0,2l	4,00€

BIER – FRIESISCH HERB

Jever, **Alster** vom Fass	0,3l	4,00€
	0,5l	5,80€
Jever, Jever **Fun**, Jever Fun **Zitrone**	0,33l	4,10€
Schöfferhofer Grapefruit[1,3]	0,33l	4,10€
Erdinger Weizen hell, alkoholfrei	0,5l	5,80€

ERFRISCHEND BESONDERS

OHNE ALKOHOL

Zitroneneistee[3] mit frischer Minze & Zitrone	0,35l	4,60€
Lemonschorle[2] vegan mit Lemon Squash, Soda & frischer Zitrone	0,35l	4,60€
Holunderschorle[2] vegan mit Holundersirup, Soda & frischer Limette	0,35l	4,60€
Basilschorle[1] vegan mit Mikks Basil Lime, Soda & frischem Basilikum	0,35l	4,60€

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz[1] frisch zubereitet	0,2l	8,30€
Sanddorn Spritz[1,3] frisch zubereitet, mit Andalö	0,2l	8,30€
Red-Summer-Jam[1] mit Bacardi Razz, Schweppes Original Wild Berry & roten Früchten	0,2l	8,30€

COCKTAILS – MIT ALKOHOL

Caipirinha neu! Cachaça, Soda, Limette & Rohrzucker	0,3l	9,90€
Winter Mule [1,2] neu! Jameson Whiskey, Apfelsaft, Zitronensirup & Ginger Beer, garniert mit Rosmarin	0,3l	9,90€
Golden Peach [1,2] neu! Southern Comfort Whiskeylikör, Pepino Peach Likör, Lemon Squash & Ginger Ale, garniert mit Rosmarin & Zimtstange	0,3l	9,90€
Ember Orange [1,2] neu! Campari Apéritif, Cointreau Likör, Orangensaft, Lemon Squash & Fanta, garniert mit Rosmarin	0,3l	9,90€

MOCKTAILS – OHNE ALKOHOL

Florida Mix [1,2] neu! Weißer Pfirsichsaft, Maracujasaft [3], Orangensaft & Grenadine	0,3l	8,50€
Winter Sun [3,9] Bitter Lemon, Maracujasaft [3], Erdbeer- & Zitronensaftkonzentrat	0,3l	8,50€
Ipanema [1,2] neu! Limettensirup, brauner Rohrzucker & Ginger Ale	0,3l	8,50€
Nordic Blue [1,3] Zitronensaft, Ananassaft, Blue Curaçao (alkoholfrei) & Limettensirup	0,3l	8,50€

WEIN, SEKT & CO.

Weißweinschorle	0,2l	5,90€
Riesling Weißwein QbA – halbtrocken Weingut Lorenz, Mosel	0,2l 1,00l	7,00€ 31,50€
Grauer Burgunder Weißwein QbA – trocken Weingut von Kern, Pfalz	0,2l 0,75l	7,50€ 26,00€
Sauvignon Blanc Weißwein QbA – trocken Weingut von Kern, Pfalz	0,2l 0,75l	7,50€ 26,00€
Chardonnay Weißwein QbA – trocken Weingut von Kern, Pfalz	0,2l 0,75l	7,50€ 26,00€
Cuvée Noir Rotwein QbA – trocken Weingut von Kern, Pfalz	0,2l 0,75l	7,50€ 26,00€
Cuvée vegan Roséwein QbA – mild Weingut Schönhals, Rheinhessen	0,2l 0,75l	7,50€ 26,00€
Piu Rabosello Frizzante Prosecco Rosé, trocken Weingut Terra Serena, Venetien serviert im Signature-Wackelglas	0,1l 0,75l	3,60€ 25,00€



SPIRITUOSEN

Berliner Luft Pfefferminzlikör	18%	2cl	3,00€
Vodka & Caramel [1] Rushkinoff	18%	2cl	3,50€
Jägermeister Kräuterlikör	35%	2cl	3,50€
Obstbrände Roner × Waldhimbeergeist × Williams Christ Birne	40%	2cl	5,90€
Ramazzotti auf Eis	30%	4cl	6,50€

LONG DRINKS

Havana - Cola [1,7] 7,50€
4cl Havana Club Rum (3 Jahre) (40%) & Coca Cola

Vodka - O 8,50€
4cl 9 Mile Vodka (37,5%) & Orangensaft

Whiskey Cola [1,7] 8,90€
4cl Jack Daniels Whiskey (40%) & Coca Cola

Gin Tonic [9] 8,90€
4cl Tanqueray London Dry Gin (43,1%)
& Schweppes Tonic Water

ZUSATZSTOFFE:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwärzt
6 mit Süßungsmittel(n)
6a enthält eine Phenylalaninquelle
7 mit Phosphat
8 gewachst
9 chininhaltig
10 erhöhter Koffeingehalt (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
11 konserviert mit Thiabendazol
12 genetisch verändert

veggie vegetarisch

vegan vegan

Eine separate Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung liegt an der Theke aus.

Alle Preise für Speisen & Getränke verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Bilder: Selina Drees, Nelli Brinkmann & Lennart Ritscher. Alle Bildrechte vorbehalten.

Stand: November 2026. Änderungen vorbehalten.



DAFÜR STEHEN WIR

- Unsere Gerichte werden für dich **frisch gekocht**
- **Qualität** liegt uns am Herzen
- Wir stehen für **Individualität & Unvergleichbarkeit**
- Wir legen viel Wert auf **ausgesuchte Rohstoffe & Waren**
- Wir arbeiten mit Lieferanten **aus dem Ort & der Region**
- Wir kennen viele Lieferanten **persönlich**
- Wir beziehen Waren **direkt beim Erzeuger**, um kurze Wege einzuhalten & um die Umwelt zu schonen
- Wir **verzichten** weitestgehend auf Zusatz- & Konservierungsstoffe
- Wir werden mehrfach pro Woche mit Waren beliefert, um **frische Produkte** ins Glas & auf den Teller zu bringen



HOOKSIELER
SKITERRASSEN

SKITERRASSEN.DE

Hooksieler Skiterrassen
An der Werft 1a • 26434 Wangerland