

Die Kupferkanne

Diese romantische Oase ist die idyllischste Adresse auf Sylt für Kaffee, Tee und Kuchen. Im Sommer sitzt man im weitläufigen, verwunschenen Garten unter alten Kiefern, genießt den Blick über Dünen und Watt sowie den besten Blechkuchen der Insel – je nach Jahreszeit Rhabarber-, Pflaumen- oder Nusskuchen. Ein Unikat ist auch das märchenhafte, geduckte Caféhaus mit seinem unterirdischen Labyrinth. Die einstige Bunkeranlage sieht mit ihren warmen Farben, mit Teppichen aus Efeu und dem gras- und moosbewachsenen Dach aus wie Tolkien's Hobbit-Paradies Auenland entsprungen.
105 Sylt, Kampen, Stapelhooger Wai 7, Tel. 4651-410 10, www.kupferkanne-sylt.de

Fährhaus Neßmersiel

Der Klinkerbau unweit des Nordseedeiches in Neßmersiel gilt als bestes Fischrestaurant der Region. In der großen, hellen Gaststube werden ostfriesische Traditionsgerichte serviert, Klassiker wie die in Dorum (und nicht in Marokko) handgepulten Nordseekrabben mit Rührei, aber auch regionale Fleischspezialitäten wie Salzweinkalb und Deichlamm. Die aktuellen Gerichte schreibt Inhaber und Chefkoch Maximilian Eberleh



Sylt ohne Chichi: der Garten der »Kupferkanne« in Kampen liegt direkt am Wattenmeer

Le Patron am Meer

Das Klinkerhaus am Südstrand von Wilhelmshaven nahe der Kaiser-Wilhelm-Brücke war einst eine Geräterwerkstatt für die Werft. Heute sitzt man im verglasten Wintergarten oder im Strandkorb auf der Terrasse, schaut auf den Jadebusen und den Angarer Leuchtturm und lässt sich – für den kleinen Hunger – Backkartoffeln und Flammkuchen schmecken oder bestellt sich gleich den großen Fischteller.
106 Wilhelmshaven, Südstrand 106, Tel. 04421-368457, www.le-patron.de

Smutje

Das Restaurant im gleichnamigen Stadthotel in der Fußgängerzone von Norden ist nicht nur für seine gute, lokale Küche berühmt

(Tagesgerichte wie Schweinenackenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen oder Schollenfilet mit Bratkartoffeln und Salat), sondern auch, weil es in den Ostfriesen-Krimis von Klaus-Peter Wolf eine Rolle spielt. Der liest schon mal in der hauseigenen Teestube aus seinen Werken und ist mit einem Namensmenü in der Speisekarte verewigt. Das angeschlossene Hotel gilt als eines der besten Drei-Sterne-Häuser Deutschlands.
109 Norden, Neuer Weg 89, Tel. 04931-942 50, www.stadthotelsmutje.de

Hofcafé No. 19

Einst war es ein Schweinestall: Thorsten und Corinna Füllmann aus dem Ruhrgebiet haben sich einen Traum erfüllt und das alte Gemäuer im Wangerland zu einem Café

umgebaut, das sie im März 2016 eröffneten. Die fünf verschiedenen Kuchen pro Tag (immer einer laktose- und glutenfrei) sind selbst gebacken – mit besten Zutaten und Eiern der eigenen Hühner. Im Sommer gibt's einen schönen Biergarten.
110 Wangerland, Middoge, Hauptlingsstr. 19, Tel. 04463-938 90 56, www.hofcafe19.de

Brücke Hooksiel

Das Restaurant liegt zwischen Nordsee und Hooksmeer, einem Binnengewässer mit Verbindung zur Nordsee. Die Betreiber räuchern ihren Fisch noch selbst, die Gäste können an speziellen Räucherabenden mitmachen. Die Einrichtung ist urig, mit Galionsfiguren und Sextanten, Schiffsleuchten und Tauen. Neptun mit seinem goldenen Dreizaack hat ein Auge darauf, dass nur der frischeste Fisch gebraten, gegrillt, geschmort oder geräuchert die Küche verlässt.
111 Wangerland, Hooksiel, Schleuse 2, Tel. 04425-99 17 47, www.bruecke-hooksiel.de

Restaurant Meeresfrüchte

Cuxhaven ist keine Perle des Städtebaus, doch die Lage ist ein Hit: Weil die Elbe hier in die Nordsee mündet, umgibt Wasser die Stadt an zwei Seiten, und das Wattenmeer liegt vor der Tür. Ein Besuch lohnt sich, zum Schiffegucken und um im Fischereihafen frangfrischen Fisch zu essen. Im »Restaurant Meeresfrüchte« ist alles hausgemacht, die Nordseekrabben-suppe ist ein Hit, aber auch für das Seehechtfilet mit Muschelrisotto möchte man

wiederkommen – oder man wählt am Frischfischresen das Wunschmenü. Kein Wunder, dass alles frisch aus dem Meer kommt: Das schlechte Lokal mit langen Holztischen gehört zur hauseigenen Fischhandlung.
112 Cuxhaven-Fischereihafen, Niedersachsenstraße, Halle 10, Abt. 91, Tel. 04721-72 12 72, www.meeresfruechte.de

Glücklich am Meer

Wer kein Buddelschiff mehr sehen kann und keinen holzgeschnitzten, Pfeife schmauchenden Kapitän, wird sich hier wohlfühlen. Klassischer und neuzeitlicher als in dem in Schwarz-Weiß gehaltenen Gasträum wird es in Husum nicht. Es dominiert die italienische Küche mit Pizza und Pasta, aber auch Pannfisch und Kutterscholle gibt es – passend zum Blick aufs Meer, im Sommer auch von der Terrasse.
113 Husum-Halehüll, Altendorfer Str. 4, Tel. 04846-601 48 88, www.gluecklich-am-meer.de

Historisches Altes Inselhaus

Alte Balken, tiefe Decken, friesisches Blau-Weiß: In einem der ältesten Häuser Spiekeroogs wird der gebratene Aal in geschichtsträchtigem Ambiente aufgetischt. Die Bratkartoffeln sind der Hit: schlicht und richtig knackig. Und in die hausgemachte Rote Grütze möchte man sich am liebsten reinlegen. Bei gutem Wetter ist im kleinen Garten jeder Stuhl besetzt.
114 Spiekeroog, Süderloog 4, Tel. 04976-473, www.altes-inselhaus.de

TEXT: HANNAH GLASER

te Inselhaus« auf Spiekeroog ist bekannt für seine Kuchen und Bratkartoffeln



DER SCHUH ZUM WOHLFÜHLEN



- AUSGEZEICHNETE PASSFORM
- SUPERBEQUEM-FUSSBETT
- OPTIMALE AUFTRIITSDÄMPFUNG
- GEEIGNET FÜR INDIVIDUELLE EINLAGEN

KATALOG UND BEZUGSQUELLEN:
 www.finncomfort.de