

Slow Food & Inselmeieri zu Gast im  
Nordfriesischen Lammkontor am 11. April 2024

Gruß aus der Küche  
“Japan zu Gast im Lammkontor”

\*\*\*

Geflämmte Inselbri(e)se  
Marinierte Wildkräuter I Gebrannte Walnuss I Speckchip  
Nordstrander Rosenmarmelade I Gepickelte Bete

\*\*\*

Husumer Krabbensuppe  
Stippe vom Nordfriesischen Weiderind I Weissweinschaum I Kräuteröl  
Paprikabutter

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet vom Simonsberger Holunder  
Winzersekt

\*\*\*

Tranche vom Nordfriesischen Salzfriesenlammnüsschen Sousvide  
Getrocknete Tomatencrème I Marinierte Wildkräuter I Kapernschaum  
Gehobelte rote Tille

\*\*\*

Kleine Käseauswahl von der Inselmeierei Pellworm  
Nordstrander Rosenmarmelade I Relish vom frischen Obst  
Witzworter Butter I Schubyer Brotauswahl

\*\*\*

Kleine Auswahl selbstgemachter Pralinen

55 Euro p. P.