

## Zur Einstimmung

Acqua Husumensis & Pane 1,12, 6  
Husumer Wasser | Geröstetes Landbrot | Limettenquark | Kräutercrème | Pesto

9

Schülper Blattsalate 1,3,5  
Honigsenf-Vinaigrette | Croutons | Kräuter | Brot

12

Gebackener Nordfriesischer Ziegenkäse 1, 3, 5, 6  
Sesam | Schülper Blattsalate | Lavendelhonig

15

Gebratene Leber vom Salzwiesenlamm 3, 5, 12  
Schülper Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette

19

Panierte Sticks von der Husumer Sauren Rolle 1, 3, 5, 12  
Remoulade | Gartenkräuter | Schülper Blattsalate | Honigsenf-Vinaigrette

15

Frisches Süppchen von der Tomate 1  
Croutons | Kräuteröl | Geröstetes Stapeler Landbrot

9

Husumer Krabbensuppe 1, 3, 8, 12, F  
Nordseekrabben | Geröstetes Stapeler Landbrot

17

Kleine Räucherplatte à la Lammkontor 1, 5, F, H  
Feines Geräuchertes vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm und Weiderind  
Eingelegtes Nordfriesisches Gemüse | Stapeler Landbrot

15

## Von unserem Salzfriesenlamm

Lammkontor-Burger 1, 12  
Gehacktes vom Salzfriesenlamm | Schafskäse | Tomate | Zwiebel  
Pommes Rusticales | Hausgemachte Sour Cream & BBQ-Sauce | Minzöl

26

Gulasch vom Salzfriesenlamm 1, 3, 11, 12  
Hausgemachte Eier-Tagliarini | Backensholzer Deichkäse | Rauke

29

Gebratene Leber vom Salzfriesenlamm 11, 12  
Kartoffelpurée | Boskop | Konfierte Zwiebel | Jus

28

Haxe vom Salzfriesenlamm 11, 12  
Kartoffelpurée | Frühlingsgemüse | Jus

32

Rosa Nüsschen – sous vide - vom Salzfriesenlamm 11, 12  
Kartoffelgratin von der Treiaknolle  
Glasiertes Frühlingsgemüse | Jus

36

Weitere Steaks nach Tagesangebot verfügbar –  
bitte fragen Sie unser Team!

## **Von unserem Nordfriesischen Weiderind**

Nordfriesen-Burger 1, 12

Tranchen von der Rosa Gebratenen Hüfte  
vom Nordfriesischen Weiderind  
Backensholzier Deichkäse | Tomate | Zwiebel  
Gebackene Kartoffelecken | Hausgemachte Sour Cream

26

Geschnetzeltes von der Hüfte vom Nordfriesischen Weiderind 1, 3, 5, 12, 13  
Hausgemachte Tagliatelle | Champignons | Schülper Blattsalate | Vinaigrette

29

Rumpsteak vom Nordfriesischen Weiderind 12  
Gratin von der Treiaknolle | Champignons | Röstzwiebeln

180g 33

220g 37

Weitere Steakcuts nach Tagesangebot verfügbar –  
bitte fragen Sie unser Team!

## **Vegetarisch**

Hausgemachte Eier-Tagliarini 1, 12  
Hausgemachte Tomatensauce | Gerösteter Blumenkohl | Deichkäse

24

Hausgemachte Gnocchi von der Treiaknolle 1, 3, 5, 6, 12, 13  
Kräuterpesto | Backensholzier Deichkäse  
Schülper Blattsalate | Vinaigrette

25

## **Nordfriesische Käseplatte**

Rohmilchkäse-Auswahl von der Schwarz-Bunten Friesischen Kuh 1, 6, 12  
vom Backensholzer Hof  
Dinkel-Vollkorn & Sauerteigbrot

16

## **Dessert**

Crème Brûlée 6, 12, 13  
Fruchtkompott | Karamellisierte Weiße Schokolade

14

Café Gourmand 6, 12, 13  
Mousse au Chocolat | Orangenlikör | Karotten-Nuss-Cake  
Karamellisierte Schokolade | Praline | Espresso

16

## Mittagskarte

Acqua Husumensis & Pane 1, 12, 6  
Husumer Wasser | Geröstetes Landbrot | Limettenquark | Kräutercreme | Pesto

9

Schülper Blattsalate 1, 3, 5  
Honigsenf-Vinaigrette | Croutons | Kräuter | Brot

12

Gebackener Husumer Rohmilchkäse von Backensholz 1, 3, 5, 6  
Sesam | Schülper Blattsalate | Lavendelhonig

15

Panierte Sticks von der Husumer Sauren Rolle 1, 3, 5, 12  
Remoulade | Gartenkräuter | Schülper Blattsalate | Honigsenf-Vinaigrette

15

Frisches Süsspchen von der Tomate 1  
Croutons | Kräuteröl | Geröstetes Stapeler Landbrot

9

Husumer Krabbensuppe 1, 3, 8, 11, 12, F  
Nordseekrabben | Geröstetes Stapeler Landbrot

17

Kleine Räucherplatte à la Lammkontor 1, 5, F, H  
Feines Geräuchertes vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm und Weiderind  
Eingelegtes Nordfriesisches Gemüse | Stapeler Landbrot

16

## **Hauptgerichte vom Salzfriesenlamm & Weiderind**

Lammkontor-Bolognese | Eier-Tagliarini 11, 12, 13  
Salzfriesenlamm | Tomate | Zwiebel | Knoblauch

19

Gulasch vom Salzfriesenlamm 1, 3, 11, 12  
Tagliatelle | Backensholzer Deichkäse | Rauke

24

Gebratene Leber vom Salzfriesenlamm 11, 12  
Kartoffelpurée | Landapfel | Konfierte Zwiebel | Jus

22

Haxe vom Salzfriesenlamm 11, 12  
Kartoffelpurée | Frühlingsgemüse | Jus

27

Geschnetzeltes von der Hüfte vom Nordfriesischen Weiderind 1, 3, 5, 12, 13  
Hausgemachte Tagliarini | Frische Champignons | Schülper Blattsalate

27

## **Vegetarisch**

Hausgemachte Tagliarini 1, 12  
Hausgemachte Tomatensauce | Gerösteter Blumenkohl | Deichkäse

18

## **Nordfriesische Käseplatte**

Rohmilchkäse-Auswahl von der Schwarz-Bunten Friesischen Kuh 1, 6, 12  
vom Backensholzer Hof  
Dinkel-Vollkorn & Sauerteigbrot

16

## **Dessert**

Crème Brûlée 6, 12, 13  
Fruchtkompott | Karamellisierte Weiße Schokolade

14

Café Gourmand 6, 12, 13  
Mousse au Chocolat | Orangenlikör | Karotten-Nuss-Cake  
Karamellisierte Schokolade | Praline | Espresso

16

## **Allergene**

1 Gluten

(glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Katmut)

2 Sesam

3 Senf

4 Lupine

5 Sulfite

6 Nüsse

(Schalenfrüchte, Mandeln, Macadamia, Pistazien, Walnüsse, Cashes, Pecan, Hasel- und Paranüsse)

7 Weichtiere

(Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern)

8 Krebstiere

(Flusskrebse, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krill, Languste, Scampi)

9 Fisch

10 Soja

11 Sellerie

12 Milch (einschließlich Laktose, Milchzucker)

13 Eier

14 Erdnüsse

## **Zusatzstoffe**

A Geschmacksverstärker

B Farbstoff

C gewachst

D geschwärzt

E Phosphat

F Konservierungsstoffe

G geschwefelt

H Antioxidationsmittel

I enthält Phenylalaninquelle

J Süßungsmittel