

Silvester 2024 im Nordfriesischen Lammkontor

Einlass 17:30 h | Beginn 18:00 h | Ende 22:30 h

Menü Fleisch

Gruss aus der Küche
„Chilenische Inspiration“

Gegrillter Emmelsbüller Ziegenkäse im Rinderschinkenmantel

Marinierte Wildkräuter | Beschwipste Pflaumen | Gebrannte Pistazien
Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel

Husumer Krabbensuppe à la Lammkontor
Stippe vom Nordfriesischen Weiderind | Paprikabutter | Weissweinschaum
Kräuteröl | Pumpernickel aus Stapel

Sorbet vom Sonderburger Weihnachtsapfel
Winzersekt

Duo von der Nordfriesischen Salzfriesenlammkeule
Geschmort & Sous Vide
Karamellisierte Pastinakenkartoffelcrème | Chiffonade vom Schülper Rosenkohl
Gehobelter Inselkäse aus Pellworm
Kastanienschaum | Rotweinjus

oder

Gebackene Nordfriesische Weiderindhüfte im Nussmantel
Karamellisierte Pastinakenkartoffelcrème | Chiffonade vom Schülper Rosenkohl
Gehobelter Inselkäse aus Pellworm
Kastanienschaum | Rotweinjus

Geflämmter Weichkäse aus Süderlügum
Nordstrander Rosenmarmelade

Quartett von der Schokolade
Crème Brûlée | Parfait | Soufflé | Praline

119 Euro

Silvester 2024 im Nordfriesischen Lammkontor

Einlass 17:30 h | Beginn 18:00 h | Ende 22:30 h

Menue Vegetarisch

Gruss aus der Küche
„Chilenische Inspiration“

Panierter Emmelsbüller Ziegenkäse
Marinierte Wildkräuter | Beschwipste Pflaumen | Gebrannte Pistazien
Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel I

Tomatensüppchen von Nordfriesischen Sommertomaten
Gebackene Bällchen vom Pellwormesan | Basilikumschaum
Crostini aus Stapel

Sorbet vom Sonderburger Weihnachtsapfel
Winzersekt

Hausgemachte Rote Beete Pappardelle
Gebrannte Walnüsse | Marinierte Wildkräuter | Schwarzer Knoblauchhonig
Gorgonzolacrème

Geflämmter Weichkäse aus Süderlügum
Nordstrander Rosenmarmelade

Quartett von der Schokolade
Crème Brûlée | Parfait | Soufflé | Praline

99 Euro