

Herbst im Nordfriesischen Lammkontor ...

vorab...

„Pane, Acqua & Coperto“

Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel | | Karaffe Husumer Stilles Wasser
Witzworter Butter | Relish von frischem Obst

7

Ein guter Anfang...

Bunter Marktsalat
Gepickeltes Herbst Gemüse | Hausgemachte Vinaigrette

9

Süppchen vom Nordfriesischen Hokkaido Kürbis
Gebackene Bällchen vom Süderlügumer Käse | Witzworter Jogurt | Kräuteröl

13

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

14

Flambierter Emmelsbüller Ziegenkäse
Marinierter Rotkohlsalat | Gebrannte Nüsse | Wildkräuter
Weissweinschaum | Kräuteröl

16

Tatar vom Nordfriesischen Weiderind
Gebackenes Eigelb | Flambiertes Eiweiß | Wildkräuter
Frittierte Kapern | Kräutersenf

19

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Scheibe geröstetes Brot aus Stapel

„Abendbrot im Lammkontor“

Geröstetes, belegtes Sauerteigbrot aus Stapel

„Schülper Hokkaido Kürbis“
Glasierter Kürbis | Marinierte Wildkräuter | Emmelsbüller Ziegenkäse
Karamellisierte Weiße Schokolade | Blaubeere

18

„Der Pellwormer“
4 Sorten Geflämmter Käse von der Inselmeieri Pellworm
Marinierte Wildkräuter | Gebrannte Nüsse | Nordstrander Rosenmarmelade

19

„Das Salzfriesenlamm“
Tranchen von der geräucherten Salzfriesenlammkeule
Marinierte Wildkräuter | Frittierte Kapern | Deichkräutermayonnaise | Backensholzer Käse

22

Von unserem Nordfriesischen Salzfriesenlamm

Pasta Casalinga

Allerlei vom Salzfriesenlamm | Hausgemachte Pasta
Tomatensugo | Deichkäse | Marinierte Wildkräuter

27

Gebratene grobe Bratwürste vom Salzfriesenlamm
Kartoffelcrème | Beschwipster Sonderburger Apfel | Marinierte Wildkräuter
Kräutersenf

28

Nordfriesische Kohlroulade
Hack vom Salzfriesenlamm | Simonsberger Weisskohl
Fondantkartoffeln | Schinchenchips | Bratenjus

29

Geschmorte Salzfriesenlammhaxe
Kartoffelcrème | Glasierter Schülper Rosenkohl | Gebrannte Nüsse
Rotweinjus

33

Lammkeule in Sous Vide mit Fermentiertem Knoblauch
Kürbiskartoffelstampf | Frittierter Wirsing | Kartoffelchips
Rotweinjus

36

Von unserem Nordfriesischen Weiderind

Steakburger vom Nordfriesischen Weiderind
Wildkräuter | Tomate | Gurke | Gebackene Zwiebelringe | Brioche aus Stapel
Pommes Rusticales | Hausgemachte BBQ Sauce | Knoblauchmayonnaise

27

Geschmorte Short Rips vom Nordfriesischen Weiderind in Sojajus
Kürbiskartoffelstampf | Mariniertes Rotkohlsalat | Sesam
Sojajus

29

Geschmorte Bäckchen vom Nordfriesischen Weiderind
Kartoffelcrème | Frittierte Zwiebelringe | Glasierter Rosenkohl
Rotweinjus

31

***Täglich wechselnde Steak Cuts vom Nordfriesischen Weiderind ***
Gegrilltes Herbstgemüse aus Simonsberg | Fondantkartoffeln | Zweierlei Dip

Tagespreis

Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Vegetarisch

Pasta "Zucca"
Hausgemachte Pasta | Pesto vom Hokkaido Kürbis
Gebrannte Nüsse | Marinierte Wildkräuter | Tetenbüller Schafskäse

24

Käse

Nordfriesische Käseauswahl von Schaf | Ziege | Kuh
Nordstrander Rosenmarmelade | Meersalzbutter

Drei Käse
11

Fünf Käse
17

Sieben Käse
24

Dessert

Hausgemachter saisonaler Kuchen | Gezuckerte Sahne
Dazu ein Kaffee nach Wahl

8

Crème Brûlée von der Vanille
Beschwipster Sonderburger Apfel | Karamellisierte Weiße Schokolade

12

Schokoladenküchlein
Hausgemachtes Vanilleeis | Praline | Schokoladenmousse
Beerenfrüchte | Gebackene Hippe

17

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie gern.