

Vorweg

Stapeler Landbrot
Limettenquark | Kräutercrème | Pesto

9

Friesisches Saganaki
Ziegenkäse | Olivenöl | Schülper Tomate | Oregano
Stapeler Landbrot

12

Schülper Salate vom Hof Leveke
Blattsalate | Tomate | Gurke | Karotte | Kresse
Kräutervinaigrette | Stapeler Brot

13

wahlweise mit:

Käsebällchen von der Friesischen Ziege
5

Husumer Saure Rolle vom Weiderind
6

Gebratener Leber vom Salzwiesenlamm
8

Frisches Süppchen von der Schülper Tomate
Kräuteröl | Croutons | Stapeler Landbrot
9

Tranchen vom Weiderind
12

Agnello Tonnato à la Lammkontor
Dünn geschnittene Salzwiesenlammhüfte
Thunfisch-Kapern-Mayonnaise | Kresse

18

Schall und Rauch
Hausgeräucherte Spezialitäten vom Salzfriesenlamm
Eingelegtes Gemüse | Stapeler Landbrot

15

Kürbis Ingwer Crème Süsschen
Kürbiskerne | Zitronengras | Croutons

14

Husumer Krabbensuppe
Krabben aus der Friesischen Nordsee
Geröstetes Stapeler Landbrot

17

Vegetarisch

Mariniertes Ragout vom Friesischen Kürbis
Geröstete Kartoffelspalten | Kräuterpesto
Backensholzer Rohmilchkäse von der Kuh | Kresse | Olivenöl

22

Gerösteter Simonsberger Blumenkohl | Tagliarini
Backensholzer Rohmilchkäse von der Kuh
Kräuter | Kresse | Olivenöl

21

Köstlichkeiten von unserem Salzfriesenlamm

Gebratene rosa Lammleber
Purée von der Treia Knolle | Landapfel | Geschmolzene Zwiebeln

29

Gulasch vom Salzfriesenlamm
Frische Pasta | Friesischer Käse | Schülper Rauke

32

Geschmorte Lammhaxe
Purée von der Treia Knolle
Simonsberger Kohlgemüse | Karotte | Jus

32

Rosa Lammnüsschen
Gratin von der Treia Knolle
Simonsberger Kohlgemüse | Karotte | Jus

37

Steak & Cut

Bavette

29

Rumpsteak

180 Gramm — 34

220 Gramm — 38

300 Gramm — 45

Ribeye-Steak

38

Salzfriesenlamm Filet

42

Salzfriesenlamm Koteletts aus dem Carrée geschnitten

38

Zum Cut gehören zwei Beilagen nach Wahl

Gebratene Pilze & Zwiebeln

Blanchierter Spitzkohl à la Crème

Simonsberger Kohlgemüse & Karotte

Holsteiner Kürbisgemüse

Kartoffelecken mit Dip

Gratin von der Treia Knolle

Purée von der Treia Knolle

• Jede zusätzliche Beilage 6 Euro • Weitere Cuts auf Anfrage

Burger

Salzfriesenlamm Burger

Gehacktes vom Salzfriesenlamm

Brioche | Tetenbüller Schafskäse | Salat |Tomate

Barbecue Sauce | Sour Cream | Kartoffelecken

28

Weiderind Burger

Tranchen vom Nordfriesischen Weiderind

Brioche | Friesischer Rohmilchkäse von der Kuh

Geschmolzene Zwiebeln | Salat |Tomate

Barbecue Sauce | Sour Cream | Kartoffelecken

27

Für alle unter Zehn

2 Lammwürstchen

wahlweise mit Püree von der Treia Knolle oder Kartoffelecken

12

Pasta mit Tomatensauce

9

Dessert

Panna Cotta

Zesten von der Apfelsine | Zitronenganache
Kompott von der Holsteiner Reine Claude Pflaume

12

Café Gourmand

Mousse au Chocolat mit Grand Manier | Praline
Cannelé | Karamellisierte Schokolade | Espresso

16