Lunchkarte

Di-Sa von 12:00-15:30 Uhr

Vorspeisen

Husumer Krabbensuppe
Stippe vom Nordfriesischen Weiderind I Paprikabutter I Weissweinschaum
Kräuteröl I Hausgemachtes Schwarzbrot
13
Unser Agnello Tonnato vom Salzfriesenlammnüsschen
Confierte Kirschtomaten I Kapernäpfel I Anchovigel I Kräuteröl
Weissweinschaum I Hausgemachtes Brot
18
Saisonale Salatauswahl
Vegetarisch I Rinderstreifen
7 I 11

Hauptspeisen

Glasierte Lammhaxe vom Salzfriesenlamm
Gebranntes Kartoffelmousse I Gebackene Rote Beete
Rotweinjus I Wildkräuter
29
Paniertes Kotelett vom Salzfriesenlamm
Süßkartoffelcrème I Karamellisierte Pastinake I Rotweinjus
27
Gefüllter Lammbauch vom Salzfriesenlamm
Gebrannter Kartoffelstampf I Tempurapilze I Chivry Sauce
29
Geschmorte Ochsenbäckchen vom Nordfriesischen Weiderind
Süßkartoffelcrème I Gebackene Zwiebelringe I Gehobelter Deichkäse
Rotweinjus I Schaum von der Speckmilch
28
Entrecôte vom Nordfriesischen Weiderind
Dauphinekartoffeln I Glasierte Möhrenstifte I Sauce Robert
34
Pulled Burger vom Salzfriesenlamm
Wildkräuter I Pikanter BBQ-Sauce I Pommes Rusticales
20

Dessert

Café Praliné
Trio hausgemachter Pralinés I Cappuccino von der Kronenburger Rösterei
Frische Beeren I Minze
12

Pistaziensemifreddo
Dulce di Leche I Weißer Schokoladenespuma
Sanddorngel I Meersalzgavotte
15

Café Gourmand
Espresso von der Kronenburger Rösterei I Mousse au Chocolat
Schokoladenküchlein I Waldfruchtconfit I Karamellschaum
19

Alle Preise in Euro und inkl. 7 % MwSt.
***
Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns gerne an.
Gerne händigen wir Ihnen eine Liste der in den Speisen befindlichen Allergene aus.