

# Der Sommer im Lammkontor

**vorab...**

## **„Pane, Acqua & Coperto“**

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

8

## **Ein guter Anfang...**

Sommersalate & Gepickeltes aus Schülp  
Hausgemachte Vinaigrette | Brot aus Stapel

9

Süppchen vom Schülper Hokkaido Kürbis  
Witzworter Jogurt | Karamellisierte Nüsse | Kräuteröl  
Brot aus Stapel

12

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

14

## **“Bruschetta”**

Geröstetes Sauerteigbrot | Bunter Tomatensalat aus Schülp | Marinierte Wildkräuter  
Gehobelter Pellwormer Hartkäse

17

Gegrillte Salsiccia vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm  
Bunter Tomatensalat aus Schülp | Marinierte Wildkräuter | Frittierte Kapern  
Kräutersenf

19

## **Von unserem Nordfriesischen Salzfriesenlamm**

Pasta Casalinga

Allerlei vom Salzfriesenlamm | Hausgemachte Pasta  
Tomatensugo | Deichkäse | Frittierte Rauke

26

Gegrillte Salzfriesenlammleber

Kartoffelcrème | Gepickelte Bete | Frittierte Kapern | Karamellisierte Apfelscheiben  
Balsamico-Jus

29

Geschmorte Salzfriesenlammhaxe

Kartoffelcrème | Glasierter Hokkaido Kürbis | Gebrannte Nüsse  
Rotweinjus

33

Lammkeule in Sous Vide mit Fermentiertem Knoblauch

Gebratene bunte Spitzpaprika aus Hemmingstedt | Gebackene Rosmarin-Knoblauchkartoffel  
Marinierte Wildkräuter | Rotweinjus

36

## **Vegetarisch**

Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel

Glasierter Hokkaido Kürbis | Marinierte Wildkräuter | Emmelsbüller Ziegenkäse  
Karamellisierte Weiße Schokolade | Brombeere

20

Pasta "Pomodoro"

Haugemachte Pasta | Friesischer Tomatensugo  
Bunte Kirschtomaten | Marinierte Wildkräuter | Tetenbüller Schafskäse

24

## **Nordfriesisches Weiderind**

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

26

Geschmorte Bäckchen vom Nordfriesischen Weiderind  
Kartoffelcrème | Frittierte Zwiebelringe | Glasierter Lila Blumenkohl  
Rotweinjus

31

Täglich wechselnde Steak Cuts vom Nordfriesischen Weiderind  
Gegrilltes Gemüse aus Simonsberg | Pommes Rustical | Zweierlei Dip  
Tagespreise erfragen Sie bitte bei unserem Team

## **Käse**

Nordfriesische Käseauswahl von Schaf | Ziege | Kuh  
Duo von hausgemachten Chutneys | Mixed Pickels  
Schubyer Brotauswahl

21

## **Dessert**

Hausgemachter saisonaler Kuchen | Gezuckerte Sahne  
Dazu ein Kaffee nach Wahl

8

Schokoladenküchlein  
Hausgemachtes Vanilleeis | Beerenfrüchte | Praline

14

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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