

Weihnachtszeit im Nordfriesischen Lammkontor ...

vorab...

„Pane, Acqua & Coperto“

Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel | Karaffe Husumer Stilles Wasser
Witzworter Butter | Nordstrander Rosenmarmelade

7

Ein guter Anfang...

Bunter Marktsalat
Gepickeltes Wintergemüse | Hausgemachte Vinaigrette

9

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

14

Consommé Double vom Salzfriesenlamm
Juliennegemüse aus Schülp | Lammhackklöße | Cellistin vom Kräuterpfannkuchen

15

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

16

Pochiertes Bries vom Salzfriesenlamm
Karamellierte Pastinakencrème | Glasierte Erbsen & Wurzeln
Muschelschaum | Frittierte Kapern | Kräuteröl

19

Zu allen Vorspeisen reichen wir geröstetes Bauernbrot aus Stapel.

Von unserem Nordfriesischen Salzfriesenlamm

Hausgemachte Kohlwürste vom Salzfriesenlamm
Geschmorte Grünkohl | Karamellisierte Drillinge | Käutersenf

24

Grobe frische Bratwürste vom Lamm
Pastinakencrème | KartoffelChip | Wildkräuter | Weißweinschaum

26

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

27

Geschmorte Salzfriesenlammschulter
Kartoffelklöße | Glasierter Rosenkohl | Rotweinjus

29

Geschmorte Salzfriesenlammhaxe
Kartoffelcrème | Apfelrotkohl | Gebrannte Nüsse
Rotweinjus

33

***Täglich wechselnde Steak Cuts vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm ***
Gegrillte Ostfelder Saitlinge | Gebackene Kartoffel | Frittierte Zwiebelringe | BBQ-Jus

Tagespreis

Bitte fragen Sie unser Team!

Von unserem Nordfriesischen Weiderind

Gebackene Saure Rolle von unserem Nordfriesischen Weideochsen
Kartoffelcrème | Frittierte Zwiebelringe | Mariniertes Grünkohl
Rotweinjus

25

Hackbraten vom Weideochsen gefüllt mit hausgemachter Merguez
Kartoffelcrème | Apfelrotkohl | Bratenjus

27

Geschmorter Braten vom Nordfriesischen Weideochsen
Kartoffelklöße | Glasierter Rosenkohl | Marinierte Wildkräuter | Frittierte Kohlblüten
Rotweinjus

31

***Täglich wechselnde Steak Cuts vom Nordfriesischen Weideochsen ***
Gegrillte Ostfelder Saitlinge | Gebackene Kartoffel | Frittierte Zwiebelringe | BBQ Jus

Tagespreis

Bitte fragen Sie unser Team!

Vegetarisch

Pasta "Funghi"
Haugemachte Pasta | Gegrillte Ostfelder Saitlinge in Rahm | Frittierter Grünkohl
Backensholzer Deichkäse

24

Käse

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

Drei Käse

11

Fünf Käse

17

Sieben Käse

24

Dessert

Weihnachtlicher „Cheesecake“ im Glas
Spekulatiusbisquit | Jogurtcrème | Bratapfelkompott

9

Crème Brûlée von der Weißen Schokolade
Nordstrander Rosenmarmelade

12

Nocken von der Hausgemachte Schokoladenmousse
Gehobelter Pellwormer Inselkäse | Karamellisierte Weiße Schokolade | Beerenfrüchte

14

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Unser Überraschungs-Menü

Täglich bietet unser Küchenteam
ein saisonales, regionales & FEINHEIMISCHES
Überraschungs-Menü mit den besten Produkten aus Nordfriesland an.

Das Menü besteht aus

Amuse Gueule
Vorspeise
Hauptgang
und
Dessert

Menü Salzfriesenlamm

59

Menü Weiderind

59

Menü Vegetarisch

51

Unser Team berät Sie gern!