



Tageskarte

So + Mo von 12:00-20:00 Uhr

Vorspeisen

Husumer Krabbensuppe
Stippe vom Nordfriesischen Weiderind | Paprikabutter | Weissweinschaum
Kräuteröl | Hausgemachtes Schwarzbrot

13

Unser Agnello Tonnato vom Salzfriesenlammnüsschen
Confierte Kirschtomaten | Kapernäpfel | Anchovigel | Kräuteröl
Weissweinschaum | Hausgemachtes Brot

18

Saisonale Salatauswahl
Vegetarisch | Rinderstreifen

7 | 11

Hauptspeisen

Glasierte Lammhaxe vom Salzfriesenlamm
Gebranntes Kartoffelmousse | Gebackene Rote Beete
Rotweinjus | Wildkräuter

29

Paniertes Kotelett vom Salzfriesenlamm
Süßkartoffelcrème | Karamellisierte Pastinake | Rotweinjus

27

Gefüllter Lammbauch vom Salzfriesenlamm
Gebrannter Kartoffelstampf | Tempurapilze | Chivry Sauce

29

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Nordfriesischen Weiderind
Süßkartoffelcrème | Gebackene Zwiebelringe | Gehobelter Deichkäse
Rotweinjus | Schaum von der Speckmilch

28

Entrecôte vom Nordfriesischen Weiderind
Dauphinekartoffeln | Glasierte Möhrenstifte | Sauce Robert

34

Pulled Burger vom Salzfriesenlamm
Wildkräuter | Pikanter BBQ-Sauce | Pommes Rusticales

20

Dessert

Café Praliné

Trio hausgemachter Pralinés | Cappuccino von der Kronenburger Rösterei
Frische Beeren | Minze

12

Pistaziensemifreddo

Dulce di Leche | Weißer Schokoladenespuma
Sanddorn gel | Meersalzgavotte

15

Café Gourmand

Espresso von der Kronenburger Rösterei | Mousse au Chocolat
Schokoladenküchlein | Waldfruchtconfit | 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.