

# Silvester 2024 im Nordfriesischen Lammkontor

Gruss aus der Küche

„Chilenische Inspiration“

\*\*\*

Gegrillter Emmelsbüller Ziegenkäse im Rinderschinkenmantel

Marinierte Wildkräuter | Beschwipste Pflaumen | Gebrannte Pistazien  
Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel

oder

Panierter Emmelsbüller Ziegenkäse

Marinierte Wildkräuter | Beschwipste Pflaumen | Gebrannte Pistazien  
Geröstetes Sauerteigbrot aus Stapel

\*\*\*

Husumer Krabbensuppe à la Lammkontor

Stippe vom Nordfriesischen Weiderind | Paprikabutter | Weissweinschaum  
Kräuteröl | Pumpnickel aus Stapel

oder

Tomatensüppchen von Nordfriesischen Sommertomaten

Gebackene Bällchen vom Pellwormesan | Basilikumschaum  
Crostiti aus Stapel

\*\*\*

Sorbet vom Sonderburger Weihnachtsapfel

Winzersekt

\*\*\*

Duo von der Nordfriesischen Salzfriesenlammkeule  
Geschmort & Sous Vide

Karamellierte Pastinakenkartoffelcrème | Chiffonade vom Schülper Rosenkohl  
Gehobelter Inselkäse aus Pellworm  
Kastanienschaum | Rotweinjus

oder

Gebackene Nordfriesische Weiderindhüfte im Nussmantel

Karamellierte Pastinakenkartoffelcrème | Chiffonade vom Schülper Rosenkohl  
Gehobelter Inselkäse aus Pellworm  
Kastanienschaum | Rotweinjus

oder

Hausgemachte Rote Beete Pappardelle

Gebrannte Walnüsse | Marinierte Wildkräuter | Schwarzer Knoblauchhonig  
Gorgonzolacrème

\*\*\*

Geflämmter Weichkäse aus Süderlügum

Nordstrander Rosenmarmelade

\*\*\*

Quartett von der Schokolade

Crème Brûlée | Parfait | Soufflé | Praline

\*\*\*

mit Fleisch 119 Euro

ohne Fleisch 99 Euro