

Winter im Lammkontor

vorab...

„Pane, Acqua & Coperto“

Frische Schubyer Brotauswahl | Karaffe Husumer Stilles Wasser
Saisonale Butter | Relish von frischem Obst

7

Wintersalate | Gepickeltes Schülper Gemüse
Hausgemachte Vinaigrette | Brot aus Schuby

9

Ein guter Anfang...

Karamellierter Emmelsbüller Ziegenkäse
Marinierte Wildkräuter | Gebrannte Nüsse
Aprikosenrelish | Hausgemachte Vinaigrette
Brot aus Schuby

13

Räuchervariation vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm und Weiderind
Gepickeltes Gemüse | Kräutersenf | Wildkräuter | Meersalzbutter
Rosenmarmelade | Brot aus Schuby

17

Von unserem Nordfriesischen Salzfriesenlamm

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

25

Salzfriesenlamm grüßt Königsberg
Hackbällchen vom Salzfriesenlamm | Gebackener Rote-Betestampf | Kartoffelchips
Kapernäpfel | Weissweinschaum

26

Geschmorte Salzfriesenlammhaxe
Apfelrotkohl | Kartoffencrème | Rotweinjus

29

Gegrillter Lammrücken vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm
Tabouleh Salat | Frittierte Kartoffelwürfel | Marinierte Wildkräuter | Aprikosenrelish
Geräucherter Milchschaum

34

Von unserem Nordfriesischen Weiderind

Boeuf Stroganoff vom Nordfriesischen Weiderind
Gedämpfter Langkornreis | Marinierte Wildkräuter | Rote Betesalat
Frittierte Essiggurke

27

Geschmorte Bäckchen vom Nordfriesischen Weiderind
Frittierte Zwiebeln | Kümmelstampf | Rotweinjus

29

Rumpsteak 150g
vom Nordfriesischen Weiderind
Gebratene Polenta | Marinierte Wildkräuter
Geschmorter Pilzsalat | Kartoffelchips | Rotweinjus

34

Vegetarisch

Hausgemachte Tortellini mit Spinatfüllung
Gegrillte Pilze in Rahm | Marinierte Wildkräuter | Emmelsbüller Ziegenkäse

23

Dessert

Schokoladenküchlein
Hausgemachtes Vanilleeis | Beerenfrüchte | Praliné | Zuckergitter

12

Gebackene Apfelringe vom Sonderborger Winterapfel
Hausgemachtes Vanilleeis
Weiße Schokoladensauce | Gebrannte Nüsse

14