

START & ZWISCHENDURCH

SYLTER KÜRBIS-KAROTTENSUPPE 8 €

Mit Kürbis und Karotte vom Erdbeerparadies Sylt

(VEGETARISCH) Mit Schmand und Gewürzbrotdrumble (ohne Schmand VEGAN)
GW,GD,GR,SF,SE,S,SO,M

FISCHSUPPE 9 €

Nach unserem Hausrezept. Aus Fisch und Krustentieren gekocht, mit Sahne verfeinert.

Mit Einlage von Nordsee-Fischen, Sylter Muscheln und Gemüsestreifen und unserem Bio-Brot
K,F,M,SE,SO,SF,W

FELDSALAT 9 €

(VEGAN) Mit Ahorn-Senf-Dressing, warm marinierten Sylter Gemüsen und gerösteten Kernen
NW,SO,N,SE,SF,S (BROT: ALLE ARTEN VON GLUTEN)

(VEGETARISCH) Mit Käse von der Backensholzer Hofkäserei ^M 11 €

(VEGAN) Mit gebratenen Pilzen 11 €

LUNDS SUPPENTOPF 9 €

Einfache, bodenständige Eintopfgerichte, meistens mit Fleisch, manchmal vegetarisch, immer mit Lunds Brot oder Brötchen. Fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot
ALLERGENE, DIE IMMER DRIN SIND: SE,G,SF, WEITERE AUF ANFRAGE

BIO FRIESEN-VOLLKORNBROT ^{GR,N (BEI AUSTAUSCH DES BROTS: GW,GD,GH)}

Mit »echtem« Glückstädter Matjes von Plotz, Hausfrauensauce und roten Zwiebeln ^{M,F} 14 €

Mit Pastrami vom Uthlande Rind, mariniertem Sylter Grünkohl, Kapern und Birne ^{M,SF,SE,S} 15 €

Mit Backensholzer Hofkäse, Apfel-Rote-Salat und gerösteten Kernen ^{M,SF,SE} 13 €

BRATWURST VOM FREILAND-DUROC-SCHWEIN 14 €

Auf dem Ravenshof in Lexgaard darf jedes Schwein mindestens ein Jahr in in Freilandhaltung leben.

Es handelt sich um alte Rassen die artgerecht mit gutem Futter aufgezogen werden.

Auf Apfel-Rote-Bete Salat mit Bio-Dinkelbaguette und Schmand ^{M,SE,SF,S,GD,GW,GR}

GEFÜLLTE FRIESISCHE BUCHWEIZENPFANNKUCHEN

Aus Dinkel und Buchweizenmehl ^{GD, M, EI}

Mit Apfel-Zimt-Kompott gefüllt 8 €

Mit Roter Grütze 8 €

Mit Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof und Tomatenmarmelade 12 €

Mit hausgebeiztem Zitronen-Lachs, Honig-Senf-Schmand und Salat 14 €

HAUPTGERICHTE

LABSKAUS ›VEGI‹ 18 €

Aus Freilandanbau vom Hof Erdbeerparadies Sylt

(VEGETARISCH) Gestampfte Sylter Rote Bete und Kartoffeln, mit Vegi-Rollmops, Sylter Algensauce, Ei vom Hansenhof und Meerrettich

EI,M,SE,SF

GEFÜLLTER SYLTER KÜRBIS 18 €

Das verwendete Gemüse für dieses Gericht kommt vom Erdbeerparadies Sylt

(VEGAN) mit Sylter Grünkohl, schwarzen Oliven und Mandelcreme

SO,SF,SE,NM

TAGESFANG ›PANNFISCH‹ 22 €

Ein norddeutscher Klassiker, von uns etwas feiner aber doch Rustikal zubereitet.

Gebratene Nordseefische und marinierte Sylter Muscheln auf grober Senfsauce und Bratkartoffeln

GW,GD,GR,F,K,MI,SE,SF,W

NORDSEE-KABELJAUFILET 23 €

Unser Kabeljau kommt aus den tiefen skandinavischen Gewässern. festes, fettarmes Fleisch im Kabeljau-Sud gedünstet, mit Sylter Grünkohl und Kürbis-Graupen

GD,GW, GERSTE,M,SF,SE

SCHNITZEL VOM ANGLER KALB 24 €

Vom Schlachter Vollertsen aus Satrup in Schleswig-Holstein.

Mit Sylter Karotten, Kartoffelpüree und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney

GW,GD,EI,M,N,SE,SF,S

½ ENTE 23 €

Zart und kross gebraten aus dem Ofen

Mit Rotkohl, gebratenen Semmelknödeln, Jus und Sylter Wild-Cranberrys

M,SE,SF,SO,S,GD,GW,GR

REGIONALE KÜCHE

Wir legen hohen Wert auf einen nachhaltigen, regionalen Einkauf.

Hof Sylter Erdbeerparadies in Braderup // www.erdbeerparadies-sylt.de

Landschlachtere Burmeister in Viöl // www.landschlachtere-burmeister.de

Premium Freilandschwein vom Ravenshof in Lexgaard // www.ravenshof.de

Hofkäserei Backensholz in Oster-Ohrstedt // www.backensholz.de

und viele mehr.

SÜSSES & KÄSE

MILCHREIS

Der Klassiker, gekocht mit Sylter Milch nach unserem Hausrezept. auch kalt ein Genuss.

Mit Zimt-Zucker ^M 7 €

Mit hausgemachter Roter Grütze ^M 9

Mit einer Kugel hausgemachtem Eis ^M 10

FLIEDERBEERSUPPE 9 €

Nach unserem Familienrezept mit Sago gekocht

Mit Grießklößchen und Äpfeln ^{GW,EI,M}

ROTE GRÜTZE 8 €

Mit Vanille-Tonka-Eis, warmen Butterstreusel und Sahne ^{M,GW,EI,N}

HAUSGEMACHTES EIS ›SÖLRING ISKREEM‹ 2,80 € pro Kugel

Verschiedene wechselnde Sorten, fragen Sie unseren Service

ALLERGENE AUF NACHFRAGE, WECHSELNDE SORTEN

Portion geschlagene Sahne 1,20 €

ROHMILCHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF 14 €

Die Backensholzer Hofkäserei in Nordfriesland produziert Käse aus morgenwarmer Milch von eigenen Kühen, ökologisch und artgerecht.

Verschiedene Sorten, mit hausgemachter Tomatenmarmelade und Brot

M,NW,SE,SF (BROT: ALLE ARTEN VON GLUTEN)

MEHR SÜSSES?

Unser täglich hausgemachtes Torten und Kuchensortiment aus der Konditorei lässt keine Wünsche offen.



Schon seit 1959 stellt Familie Lund ihr Eis selbst her.
100% Geschmack, ohne Zusatzstoffe und Aromen.