

START & ZWISCHENDURCH

KÜRBIS-KAROTTEN-SUPPE 9 €

*Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt.
(VEGETARISCH)*

*Mit Horster Buttermilch, Sylter Lichtkornroggen
und Kräutern*

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

FISCHSUPPE 10 €

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

*Mit Einlage von Nordsee-Fischen,
Nordfriesischen Krabben¹ von Urthel
Gemüwestreifen und unserem Bio-Brot*

K.F.M.SE.SO.SF.W

SALATSCHALE 12 €

*(VEGETARISCH) Verschiedene marinierte Gemüse und Blattsalate, vorzugsweise vom
Hof Erdbeerparadies Sylt mit gerösteten Kernen und unserem Bio-Brot. Auch VEGAN möglich.
M,EI,NW,SO,N,SE,SF,S (BROT: ALLE ARTEN VON GLUTEN)*

Als Hauptgang oder für 2 Personen zum Teilen auf dem Tisch 19 €

LUNDS SUPPENTOPF 7 €

*Einfache, bodenständige Eintopfgerichte, meistens mit Fleisch, manchmal vegetarisch,
immer mit unserem Bio-Brot oder Brötchen.*

Mit einem Paar Viöler Würstchen von der Landschlachtere Burmeister 10 €

ALLERGENE, DIE IMMER DRIN SIND: SE,G,SF, WEITERE AUF ANFRAGE

BIO FRIESEN-VOLLKORNBROT GR,N,GW,GD,GH

- › Mit »echtem« Glückstädter Matjes von Plotz, Hausfrauen-Sauce, roten Zwiebeln ^{M,F} 14 €
- › Mit Katenschinken² vom Landschlachter Burmeister, Sylter Kürbis und Schmand ^{M,SF,SE,S} 14 €
- › Mit Backensholzer Bio-Hofkäse, Tomatenmarmelade und Kernen ^{M,SF,SE,S} 13 €
- › Mit Nordfriesischen Krabben¹ von Urthel, Sylter Rote Bete und Eigelbcreme ^{M,SF,SE,K,EI,S} 19 €

BRATWURST

Mit Salat, unserem Bio-Dinkelbaguette und Schmand

› Mit grober Bratwurst vom Freiland-Duroc-Schwein aus Freilandhaltung vom Ravenshof 14 €

› Mit Sylter Lamm-Bratwurst von Kai Petersen 14 €

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

Beide zusammen (Hauptgang oder mit 2 Tellern zum Teilen) 22€

GEFÜLLTE FRIESISCHE BUCHWEIZENPFANNKUCHEN

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

Mit Apfel-Zimt-Kompott gefüllt 8 €

Mit Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof und Tomatenmarmelade ^{MI} 12 €

Mit hausgebeiztem Zitronen-Lachs, Honig-Senf-Schmand und Salat ^{MI,FI,SF} 14 €

HAUPTGERICHTE

LABSKAUS ›VEGI‹ 18 €

Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt.

(VEGETARISCH) *Gestampfte Sylter Rote Bete und Linda-Kartoffeln, mit Vegi-Rollmops, Kombualgen-Buttersud, pochiertes Ei vom Hansenhof und Meerrettich*
EI,M,SE,SF,SO

SYLTER KÜRBIS 19 €

Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt.

(VEGAN) *Mit Creme aus weißen Bohnen, fermentierten Sylter Mirabellen und Lichtkornroggen*
SO,SF,SE,GD,GW,GR,GH,S

TAGESFANG ›PANNFISCH‹ 24 € (ohne Krabben 21€)

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

Gebratene Nordseefische und marinierte Nordfriesische Krabben¹ von Urthel auf körniger Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat-Glas
GW,GD,GR,F,K,MI,SE,SF,W

KABELJAU 23 €

Aus den tiefen kalten Fjorden Skandinaviens, auch unter den Namen Dorsch oder Skrei bekannt.

Mit Sylter Kürbis-Fregola, Nussbutter Schaum und Rauke
F,SF,SE,S,M,GW,SO

WIENER KALBSSCHNITZEL 25 €

Rosé-Kalb vom Schlachter Vollertsen aus Satrup. Zart und saftig, aus dem Hüft-Steak geschnitten.

Mit Sylter Karotten, Schmorzwiebel-Kartoffelpüree und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney
GW,GD,EI,M,N,SE,SF,S

DEICHLAMM-SCHULTER 23 €

Aus dauerhafter Freilandhaltung der Lämmer auf den Salzwiesen und Deichen Nordfrieslands.

Mit Sylter Marktgemüse, Röstbrot und Buttermilch
M,SE,SF,SO,S,GD,GW,GG,GR

REGIONALE KÜCHE

Wir legen hohen Wert auf einen nachhaltigen, regionalen Einkauf.

Bio 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

Bio 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 €

BIO-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 Bio-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.