

LUND-FÜR-ZUHAUSE-KARTE

Alle Tage, außer Mittwoch. Ab 12 Uhr.

FISCHSUPPE 10 € (+ 1€ Pfand auf das Weck-Glas)

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

Mit Einlage von Nordsee-Fischen, nordfriesischen Krabben¹ von Urthel, Gemüsestreifen und unserem Bio-Brot
K,F,M,SE,SO,SF,W

SYLTER BIO-PFLÜCKSALATE 12 €

Sylter Salat vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt.

Mit Ahorn-Senf-Dressing, Dinkel-Croutons, gerösteten Kernen und gehobeltem Bio-Deichkäse vom Backensholzer Hof
K,F,M,SE,SO,SF,W

LABSKAUS ›VEGI‹ 17,50 €

Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt.

(VEGETARISCH) Gestampfte Sylter Rote Bete und Linda-Kartoffeln mit Vegi-Rollmops, Meerrettich-Remoulade und pochiertem Ei vom Hansenhof auf Sylt EI,M,SE,SF,SO

LINSEN- ODER ERBSEN-EINTOPF 9,50 € (+ 1€ Pfand auf das Weck-Glas)

Klassisch mit Wurzelgemüsen und Kartoffeln, schön deftig gekocht. Mit einem paar Viöler Würschen 12 €

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

ZWEI GROBE RAVENSHOF-BRATWÜRSTE 19 €

Der Ravenshof in Lexgaard züchtet die wohl besten Freilandschweine bei uns im Norden. Die alten Rassen haben viel Auslauf und bestes Futter.

Mit Spitzkohl-Apfel-Salat, unserem Bio-Dinkelbaguette und Schmand M,SE,SF,S,GD,GW,GR

TAGESFANG ›PANNFISCH‹ 23 €

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

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

WIENER KALBSSCHNITZEL 24 €

Aus dem zarten Rosé-Kalbs-Hüftsteak geschnitten.

Mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeer-Chutney GW,GD,EI,M,N,SE,SF,S

MILCHREIS 8,50 €

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

Mit Zimt-Zucker M

WIE FUNKTIONIERT ES?

Unter 04651-881034 können Sie uns Ihre Bestellung mit Ihrer Wunsch-Abholzeit durchgeben.

Alle Preise in Euro inkl. 7% Mehrwertsteuer und biologisch abbaubarem Verpackungsmaterial.

