



TAKEAWAY-KARTE

Abhol- und Bestellmöglichkeiten sowie weitere Infos auf der Rückseite

KARTOFFEL-GNOCCIS

(VEGAN) mit Sylter Tomaten, Adjika und geräucherter Aubergine 14 €

NORDSEEKRABBen-PANZANELLA 18 €

Nordseekrabbén auf geröstetem Friesenbrot-Salat mit pochiertem Ei und Rote Bete

BREAD & BRATWURST

Bratwurst vom Sylter Lamm mit geröstetem Brot, Salat und Adjika 18 €

GRILLED DEICKKÄSE-SANDWICH 14 €

(VEGETARISCH) Mit unserem hausgemachten Sylter Sauerteigbrot aus 100% Sylter Zutaten, ohne Hefe Mit Deickkäse, Adjika und gepickelten Sylter Gurken

SYLTER SALATE

Salat vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt mit unserem hausgemachten Brot

(VEGAN) Mit Ahorn-Senf-Dressing, Dinkel-Croutons und gerösteten Kernen 12,50 €

(VEGETARISCH) Mit Bio-Deickkäse vom Backensholzer Hof 16,50 €

LABSKAUS ›VEGI‹ 19,50 €

Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ Sylt

(VEGETARISCH) Gestampfte Rote Bete und Linda-Kartoffeln mit „Rollmops“ aus geräucherter Aubergine, Sylter Lauchsud und pochiertem Ei vom Hansenhof auf Sylt

TAGESFANG ›PANNFISCH‹ 24 €

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

Gebratene Nordseefische und marinierte Nordseekrabbén¹ auf Senfsauce, dazu Bratkartoffeln

WIENER KALBSSCHNITZEL-„BOWL“ 26,50 €

Mit Stampf von Sylter Karotten und Kartoffeln und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney

Wir schneiden euch das Schnitzel in Streifen, damit es sich gut aus der Rebowl Essen lässt

BESTELLUNG

Bestellzeit: Alle Tage außer Mittwoch von 12 bis 17:30 Uhr

Abholzeit: Von 12 bis 18 Uhr

Bestellung

- Entweder **im Laden** an der Kasse bestellen und bar, mit Karte oder Handy bezahlen und wir bringen euch das Essen raus. Bitte Namen und Handynummer mit angeben
- Oder per Telefon unter **04651881036** bestellen und das Essen wird euch rausgebracht und direkt beim Koch mit Karte oder Handy bezahlt (hier keine Barzahlung möglich).

Rebowl-Pfand pro Bowl: 5€. Für unsere biologisch abbaubaren **Einweg-Boxen** berechnen wir einmalig 1€

Rückgabe auf Sylt (außer bei uns): Tofree, Kleine Küchenkate, Twisters, Söl Kitchen und Sylter Suppen

ALLERGENE UND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE STOFFE

KRABBen-PANZANELLA

Krabbén enthalten Benzoesäure.
Allergene: Krustentiere, Gluten (Roggen, Spuren von Weizen und Dinkel), Milch (Laktose), Senf, Hühnerei

KARTOFFEL-GNOCCIS

(VEGAN)
Allergene: Gluten (Roggen, Spuren von Weizen und Dinkel), Senf, Sesam, Haselnuss, Walnuss

BREAD & BRATWURST

Allergene: Gluten (Roggen, Weizen und Dinkel), Milch (Laktose), Senf, Sesam

GRILLED DEICKKÄSE-SANDWICH 14 €

(VEGETARISCH) Allergene: Gluten (Roggen, Weizen und Dinkel), Milch (Laktose), Senf, Sesam

SYLTER SALATE

(VEGAN) Allergene: Gluten (Roggen, Weizen und Dinkel), Senf, Sesam
(VEGETARISCH) Allergene: Gluten (Roggen, Weizen und Dinkel), Milch (Laktose), Senf, Sesam

LABSKAUS ›VEGI‹

(VEGETARISCH) Allergene: Milch (Laktose), Senf, Sesam, Sellerie, Hühnerei

TAGESFANG ›PANNFISCH‹

Allergene: Milch (Laktose), Senf, Sesam, Sellerie, Fisch, Krustentiere

WIENER KALBSSCHNITZEL-„BOWL“

Allergene: Gluten (Roggen, Weizen und Dinkel), Milch (Laktose), Senf, Sesam, Hühnerei

www.lund-sylt.de

Instagram: @lundsylt

Lund



DE-ÖKO-006

Lund



DE-ÖKO-006