

SPEISEKARTE

Ab 12 Uhr alle Gerichte mit unserem Bio-Brot und Dips vorab

FISCHSUPPE 12 €

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

Mit Einlage von Nordsee-Fischen, Nordseekrabben¹, Gemüsestreifen und unserem Bio-Brot

SYLTER SALATE

Salat vom Hof Erdbeerparadies Sylt.

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

(VEGETARISCH) *Mit Bio-Deichkäse 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,*

Kombu-Sud und pochiertem Ei vom Hansenhof auf Sylt

LINSEN- ODER ERBSEN-EINTOPF 9,50 €

Klassisch mit Wurzelgemüsen und Kartoffeln, schön deftig gekocht.

Mit einem paar Viöler Würstchen 12 €

TAGESFANG ›PANNFISCH‹ 27 €

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

Gebratene Nordseefische und marinierte nordfriesische Krabben¹

auf körniger Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat-Glas

WIENER KALBSSCHNITZEL 26,50 €

Aus zartem Rosé-Kalbs-Hüftsteak geschnitten.

Mit Sylter Karotten, Kartoffelpüree und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney

SCHULTER VOM ROTBUNTEN RIND 19,50 €

Aus Dithmarschen, eine alte Doppelnutzungs-Rasse das qualitativ einzigartiges Fleisch und Milch liefert.

Mit Sylter Schwarzkohl – Kartoffelstampf und Jus

BUTTERNUT KÜRBIS 19,50 €

In Sylter Rapsöl konfiert.

(VEGAN) *Mit Sylter Rapsöl Hummus, Sylter-Grünkohl, Rapssaat-„Kaviar“, eingelegten Pilzen und Pilzjus*

TAGESGERICHTE

Beachtet auch unsere Tagesgerichte auf den Tafeln,
auf unseren Tafeln bieten wir Gerichte an die gerade saisonal verfügbar sind

Außerdem bekommt ihr viele Speisen auch zum Mitnehmen.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

FRÜHSTÜCK VON 9 BIS 12 UHR

BROT-KORB 4,80 €

Zwei Brötchen und gemischtes Brot aus unserer Bio-Bäckerei mit Butter oder Frischkäse

WURST UND SCHINKEN 5,90 €

Wechselnder Aufschnitt von der Landschlachtere Burmeister, Katenschinken und hausgemachter Fleischsalat

KÄSE 5,90 €

Gouda, Brie, Backensholzer Käse und Frischkäse-Aufstrich

FISCH

100g Räucherlachs mit Meerrettich-Sahne u. Honig-Senf 10,90 €

50g Nordseekrabben mit Sylter Rapsöl und Zitrone 7,60 €

100g Matjes (2 Filets) mit Hausfrauensauce 8,90 €

SÜSSER AUFSTRICH

Hausgekochte Marmelade, wechselnde Sorten, Portion 1,80 €

220g Glas zum hier öffnen und mitnehmen ab 4,90 €

SONST SO

Französisches Croissant 2,50 €, süße Brötchen 2 €,

Veganer Aufstrich auf Hummus-Basis 2,50 €

Portion hausgemachtes friesisches Pflaumenmus (mit Rum) 2 €

Gekochtes Sylter Ei vom Hansen Hof 2 €

SAMSTAGS-SPECIAL

SAUERTEIG FRENCH TOAST

Mit unserem Sylter Bio Sauerteigbrot aus 100% Sylter Zutaten.

Mehl von Kai Petersen und dem Erdbeerparadies,

Sylter Meersalz, eigener Sauerteig, keine Hefe.

Mit Bio-Ahornsirup, cremigem Eiderstedter Joghurt,

frischen Beeren und Früchten 12,80 €

BRUNCH AB 9 UHR DURCHGEHEND

SYLTER EIER VOM HANSENHOF MORSUM

Unsere Eierspeisen servieren wir mit unserem hausgebackenen Bio-Friesenbrot und Butter

Rührei oder Spiegelei 9,80 €

> mit gebratenem Speck von der Landschlachtere Burmeister 13,80 €

> mit Kräutern, Sylter Salaten und Brot 12,80 €

AVO-BETE-HUMMUS-BROT 14 €

(VEGAN) Vollkornbrot mit Sylter Rapsöl Hummus, Avocado, Roter Bete, gerösteten Kernen und Nüssen und eingelegten roten Zwiebeln

KRABBENBROT 19,80 €

Mit 100g Nordseekrabben

Auf gebuttertem Vollkornbrot mit Rührei und Schnittlauch Schmand.

BREAD & BRATWURST

Bratwurst vom Sylter Lamm mit geröstetem

Bio-Brot, Salat und Adjika 18 €

MILCHREIS

Mit Zimt und Zucker 6,90 €

Mit Roter Grütze 11,00 €

„SYRNIKI“ PANCAKES

Mit Dinkel-Sauerteig und Quark

Mit Roter Grütze und Sahne 12,50 €

Nach traditioneller Art mit Honig und Schmand 12,80 €

HAUSGEMACHTES BIO-DINKEL-GRANOLA

Mit cremigem Eiderstedter Joghurt, Bio-Ahornsirup, frischen Beeren und Früchten 12 €

(VEGAN) mit Lupinen-Joghurt, Bio-Ahornsirup,

frischen Beeren und Früchten 12,80 €

LUNDS FLIEDERBEERSUPPE

Mit Äpfeln und Grießknödeln 8,90 €

LUNDUMGLÜCKLICH FRÜHSTÜCK

Wir stellen euch den Frühstückstisch voll mit allem, was uns glücklich macht.

Das Beste aus Wurst, Käse, Fisch, frischen Früchten, Eierspeisen nach Wahl und vielem mehr.

Dazu gibt's pro Person ein Heißgetränk und Prosecco oder frisch gepressten O-Saft 0,1.

Alles kann nachbestellt werden, ab 4 Personen, Preis pro Person 26 €