

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.

Mit Ahorn-Senf-Dressing, Dinkel-Croutons, gerösteten Kernen 12,50 € *

Mit hausgemachtem Labaneh aus Frischkäse und Sylter Milch, eingelegt in Sylter Rapsöl 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

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 in Rahm, Bratkartoffeln und Preiselbeer-Chutney

SYLTER DEICHLAMMSTELZE 22,50 € *

Vom Gänsehof in Keitum

In Lammjus geschmort, mit Erbsen-Kartoffelstampf mit Minze und geröstetem Blumenkohl

EIN BLICK AUF UNSERE TAFEL LOHNT SICH

Wir bieten täglich Tagesgerichte an. Bitte habt Verständnis, dass diese Gerichte nicht reservierbar sind.

Alles ist für alle bis alles alle ist.

AUßERHAUS

Gerne könnt Ihr alle Gerichte die mit * markiert sind auch zum Mitnehmen bestellen.

Bitte bestellt und bezahlt Im Laden, unsere Küche bringt euch das Essen raus.

Wenn ihr eure eigenen Teller oder Lunch-Boxen mitbringt, geben wir 15% Rabatt.

Unsere Außerhaus-Speisen verpacken wir in biologisch abbaubarem Verpackungsmaterial.

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, Backenscholzer 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 hausgemachten friesischen Pflaumenmus (mit Rum) 2 €

Gekochtes Sylter Ei vom Hansen Hof 2 €

SAMSTAGS-SPECIAL

SAUERTEIG FRENCH TOAST

Mit unserem Bio Sylter Sauerteigbrot ohne Hefe

Mit Bio-Ahornsirup, cremigem Eiderstedter Joghurt und 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 €

AVOCADO-HUMMUS-BROT 14 €

(VEGAN) Vollkornbrot mit Kicherebsencreme, Avocado, gerösteten Kernen, eingelegten roten Zwiebeln und Kräuterpesto *

KRABBENBROT 19,80 €

Mit 100g Nordseekrabben

Auf gebuttertem Vollkornbrot mit Rührei.

BREAD & BRATWURST

Bratwurst vom Sylter Lamm mit geröstetem

Bio-Brot und Salat 18 € *

MILCHREIS

Mit Zimt und Zucker 6,90 € *

Mit Roter Grütze 11,00 € *

„SYRNIKI“ PANCAKES

Mit Dinkel-Sauerteig und Quark

Mit Roter Grütze 12,50 € *

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 21 €