



ESSZIMMER
Das Restaurant

Herzlich Willkommen im Restaurant Esszimmer

Unser Haus steht für „nach Hause kommen“ und „sich wohlfühlen“

Ein Platz zum Ausruhen oder Aktiv sein, zum Rückzug
oder zum geselligen Beisammensein...

Kurzum zum Wohlfühlen in heimeliger Atmosphäre!

Kulinarisch heißt Sie unser Küchenchef Jan Thomsen
mit seinem Team in unserem Esszimmer willkommen.

„Regionale Produkte, das ist uns wichtig.“

Dieser Leitsatz beschreibt die Zutaten für unser Restaurant.
Die Regionen Eiderstedt und Nordfriesland bieten reichlich an, wie z.B.

Herzhafte Milchprodukte aus den Meiereien und Käsereien hier
vor Ort. Es liegen gleich drei Stationen der Käsestraße
Schleswig-Holsteins ganz in der Nähe von Husum.
Zum vertrauensvollen Einkauf gehört auch
ein persönlicher Eindruck. Besuche auf den Höfen stehen deshalb
für unser Team regelmäßig auf der Tagesordnung.

Haben Sie selbst Lust auf einen regionalen Einkauf
in der Umgebung, so besuchen Sie doch einmal
unsere liebe „Zweite Heimat -Familie“ Volquardsen
auf ihrem Hof in Tetenbüll und genießen Sie dort eine Hofführung.

Weitere Lieferanten und Partner finden Sie am Ende der Speisekarte.

Für ein Stück Heimat zuhause bieten wir Ihnen
als Mitbringsel oder zum selber genießen unsere
hausgemachten Marmeladen, Imkerhonig oder
hausgebackenes Brot (mit Vorbestellung) an.

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Herzlichst, Ihr Esszimmer Team



ESSZIMMER
Das Restaurant

Liebe Gäste,

starten Sie in den Tag mit unserem Frühstück
von 7:30 Uhr – 11:30 Uhr

die Tageskarte servieren wir
von 13.00 Uhr – 17.00 Uhr

Unsere große Abendkarte servieren wir
von 17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Wir bitten um Ihre Reservierung.

Sollten Sie Allergiker sein
oder an einer Unverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam
und fragen Sie nach unserer Allergiker-Karte.



ESSZIMMER
Das Restaurant

Unser Frühlingsmenü

Burratini

Confierte Datteltomate / Rucola / Susländer Schinken

Heimisches Kalbsfilet

Erbsen / Brokkoli / Blumenkohl / Möhren

Eis am Stiel

Schokolade / Mandeln

Menüpreis € 58,50

Veggie-Menü

Quinoa Salat (vegan)

Blattsalat / Rucola / Tomate / Spargel

Spargel-Risotto (vegan)

Cashewkerne / Tomaten / Grüner Spargel

Crème Brûlée

Kokosnuss / Brownie / Mango-Sorbet

Menüpreis € 47,50



ESSZIMMER
Das Restaurant

Unsere Frühlingsgerichte

Quinoa Salat € 16,50 (vegan)⁴
Blattsalat / Balsamico / Tomate / Spargel

Burratini € 17,50^{4,9}
Confierte Datteltomate / Rucola / Susländer Schinken

Creme Suppe vom Spargel € 12,50^{1,4,9}
Büffelmozzarella / Chesterstange

Geschmorte Lammkeule aus Nordfriesland € 29,50^{1,3,4,9}
Bärlauch-Polenta / Zucchini / Aubergine

Zweierlei von der Nordsee Seezunge € 36,50^{1,2,4}
Tomaten-Tortellini / Fenchel / Spinat

Spargel -Risotto € 22,50 (vegan)^{1,4,9}
Cashewkerne / Tomaten / Grüner Spargel

Pochierte Bio-Eier € 16,90^{1,3,4,8,9}
Rahm-Spinat / Nussbutterpüree

Eis am Stiel € 14,50^{4,9}
Schokolade / Mandeln

Crème Brûlée € 13,50^{4,9}
Kokosnuss / Brownie / Mango-Sorbet



ESSZIMMER
Das Restaurant

Unsere Lieblingsgerichte

Friesische Fisch Tapas € 17,90 ^{1,3,4,}
Krabben / Matjes / Räucheraal / Lachs

Buntes Grünzeug € 10,50 ^{1,3,9,}
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Champions
Nüsse / Brotchips / Honig-Senf-Dressing

wahlweise zum Salat

gebackener Büffelmozzarella € 7,50

Ordinger Fischeintopf € 16,50 ^{3,9}
Fischwürfel / Gemüse / Safran-Aioli / Baguette

Heimisches Kalbsfilet € 32,50 ⁴
Erbsen / Brokkoli / Blumenkohl / Möhren

Gebratene Kutterscholle ^{1,3,4,9}
Bratkartoffeln / kleines Grünzeug

wahlweise zur Scholle

Speck € 23,50

Krabben € 30,90

Käse vom Nachbarn € 15,50 ^{4,9}
Schafskäse von der Friesischen Schafskäserei
in Tetenbüll
Feigensenf / Trauben / Walnussbrot

Hausgemachte Pralinen € 9,00 ⁴
verschiedene Sorten



ESSZIMMER
Das Restaurant

Unsere Lieferanten und Partner

Lamm / Schwein / Rind / Kalb / Galloway

Fleischerei Burmeister, Westernmarkt 3, 25884 Viöl

Frank Broders, Koogstraße, 26836 Poppenbüll

Landschlachtereie Kühn, Dorfstraße 31, 25870 Oldenswort

Seeve, Voer dem Haßel, 21438 Brackel

Käse

Burratini, Annas Hof, Büttel 62, 25376 Borstfleth

Backensholzer Käserei, Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt

Friesische Schafskäserei Volquardsen, Kirchdeich 8 ,25882 Tetenbüll

Fisch / Krabben / Gedöns

Gebr. Northdurft, Am Eiderdeich 12, 25832 Tönning

Trockenprodukte

Willi Bast, Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning

Kartoffeln

D. Rahlff Ohling, 25832 Kating

Essig

Fruchtwerker, Klosterberg 2, 23911 Groß Disnack



ESSZIMMER

Das Restaurant

Informationen zu Zusatzstoffen

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst