



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 zur Geselligkeit.
Kurzum: zum Wohlfühlen in heimeliger Atmosphäre!

Kulinarisch heißen Sie unser Küchenchef Joseph Sauer und die Restaurantleitung
Christina Graf mit ihren Teams in unserem Esszimmer willkommen.

„Regionale Produkte, das ist uns wichtig“

Das ist unser Leitsatz für unser Restaurant.
Die Region Eiderstedt und Nordfriesland bietet reichlich an, wie z.B.

Herzhafte Milchprodukte in den Meiereien und Käsereien hier
in Nordfriesland, so liegen drei Stationen der Käse-Straße
Schleswig-Holsteins ganz in der Nähe von Husum.
Zum vertrauensvollen Einkauf gehört auch
ein persönlicher Eindruck. Besuche bei den Höfen stehen dafür
für unser Team regelmäßig auf der Tagesordnung.

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

Weitere Lieferanten und Partner finden Sie am Ende der Speisekarte.

Sie möchten ein „Stück Heimat“ für zuhause? Unsere hausgemachten Marmeladen, das Dressing
oder Kräutersalz sind das perfekte Mitbringsel, oder Sie genießen einfach selbst.

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 – 11:00 Uhr

Hausgemachte Kuchen und Waffeln
13:00 Uhr – 17:00 Uhr

Unsere große Abendkarte
von 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

Wir bitten um Ihre Reservierung

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



ESSZIMMER
Das Restaurant

Vorspeisen

Tatar vom Kalb ^{1,2,3} € 18,00
Grüner Spargel / Kapern / Schmand

Makrele ^{4,9} € 16,00
Gebeizt / Gurke / „Traum von Eiderstedt“

Gegrillte Wassermelone ^{1,4,9} € 15,00
Ziegenkäse / Thai Curry / Koriander

Salate

Aus dem Garten ^{1,9} € 11,50
Blattsalat / Tomate / Gurke /
karamellisierte Kerne / Brotchips

Hirten Salat ^{1,4,9} € 14,00
Salatherzen / Paprika / Oliven / Weißkäse



ESSZIMMER
Das Restaurant

Suppen

Ordinger Bouillabaisse⁹ €14,00
Edelfische / Sauce Rouille / Fenchel

Gazpacho^{1,4,9} € 12,00
Burrata / Basilikum

Ohne Fisch und Fleisch

Feine Nudeln mit Sommertrüffel^{3,4,9} € 24,00
Lauch / Rahm

Tomaten-Risotto^{1,9} € 22,00
Kapernblätter / Pesto Rojo / Salz + Zitrone

Über unsere Tagesempfehlungen informiert Sie
das Serviceteam gerne!



ESSZIMMER
Das Restaurant

Fisch

Seeteufel ^{1,9} € 32,00

Kartoffelschaum / Tomate / Lardo

Esszimmer „Paella“ ^{1,3,9} € 29,00

Gerste / Safran / Krustentierschaum

Lachsfilet ^{3,4,9} € 28,00

Immer dabei: Kräuterbutter / kleiner Salat

Gerne dazu genommen:

Tomaten-Risotto / Kapernblätter / Salz + Zitrone € 6,50

Kartoffel-Trüffel-Püree / Schnittlauch € 6,50

Fleisch

Lammkarree ^{1,9} € 34,00

Couscous / Zucchini Blüten / Ziegenkäse

Maispoularde ^{1,9} 28,00

Süßkartoffel / Salatherzen / Parmesan

Entrecôte vom Rotbunten Weiderind (250 g) ^{3,4,9} € 34,00

Immer dabei: Kräuterbutter / kleiner Salat

Gerne dazu genommen:

Pommes / Trüffelöl / Deichkäse € 6,50

Süßkartoffelpüree € 4,50



ESSZIMMER
Das Restaurant

Nachspeisen

Sommerbeeren-Müsli^{1,4} € 11,00

„Traum von Eiderstedt“ / Karamell / Hafercrunch

Erdbeer Millefeuille^{1,4} € 11,00

Sorbet / Mandel / Quark

Oma`s Schokopudding^{1,4} € 9,50

Vanille-Eis / 54,5% Schokolade / Minze

Käse vom Nachbarn^{4,9} € 16,50

Schafskäse von Familie Volquardsen aus Tetenbüll
Kuh-Rohmilchkäse vom Hof Backensholz in Oster-Ohrstedt
Schafskäse und Kuh-Rohmilchkäse /
Feigensenf / Trauben / Walnussbrot

Unsere Empfehlung zum Dessert:

Cuvée Auslese

2018 / Kracher / Burgenland / Österreich

Die Kracher Cuvée Auslese in der Variante „edelsüß“ leuchtet im Glas mit glänzenden, goldgelben Texturen. Sie präsentiert sich mit einem feinen, leicht nussigen Duft mit zarter Kräuterwürze und Noten von spritziger Grapefruit. Am Gaumen ist bei der Auslese eine elegante Textur spürbar, die mit einem lebendigen Fruchtspiel frischer Birnenaromen und mineralischer Länge begeistert. Sie passt wunderbar zu Käse, fruchtigen Desserts, einer Creme oder erlesenen Schokoladen.

5 cl € 6,50



ESSZIMMER

Das Restaurant

Unsere Lieferanten und Partner

Lamm / Schwein / Rind / Kalb / Galloway
Fleischerei Burmeister, Westernmarkt 3, 25884 Viöl
Landschlachtereie Kühn, Dorfstraße 31, 25870 Oldenswort
Seeve, Voer dem Haßel, 21438 Brackel

Käse

Monika und Redlef Volquardsen, Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll
Backensholzer Käserei, Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt

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

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 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst