



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

„Regionale Produkte, das ist uns wichtig.“

Das ist unser Leitsatz für unser Restaurant.

Die Regionen Eiderstedt und Nordfriesland bieten reichlich an, wie z.B.

Herzhafte Milchprodukte aus den Meiereien und Käseereien 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 auf 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 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 für zuhause bieten wir Ihnen  
als Mitbringsel oder zum selber genießen unsere  
hausgemachte Marmelade oder  
hausgebackenes Brot (auf 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

Hausgemachte Kuchen und Waffeln servieren wir Ihnen  
14:00 Uhr – 17:00 Uhr

Unsere große Abendkarte  
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 Service-Team  
oder fragen Sie nach unserer Allergiker Karte.



**ESSZIMMER**  
Das Restaurant

## Unser Esszimmer Menü

### **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch / Thunfisch / Focaccia

-

### **Süßkartoffel-Linsen-Suppe**

Kokosmilch / Jakobsmuschel

-

### **Nordsee-Kabeljau**

Spinat / Erbse / Safranrisotto / Garnele

oder

### **Steinpilz-Ravioli**

Steinpilze / Tomaten / Deichkäse

-

### **Crème Brûlée**

Weißer Pfirsich / Zitronensorbet

als 3 Gang Menü € 49,50

als 4 Gang Menü € 60,50

**Unsere Aperitif-Empfehlung:**  
**Brockmans-Gin mit Himbeere € 10,50**



ESSZIMMER  
Das Restaurant

## Vorspeisen

**Ziegenkäse-Terrine** <sup>1,2,4,9</sup> € 15,90  
Allerhand Beete / Dill / Himbeere

**Bunter Möhrensalat aus der Nordheide** <sup>4,9</sup> € 13,90  
Burrata / Petersilie / Walnuss

**Vitello Tonnato** <sup>1,4,8,9</sup> € 16,50  
Kalbsfleisch / Thunfisch / Focaccia

## Salate

**Buntes Grünzeug** <sup>1,3,9</sup> € 9,50  
Salat / Tomate-Gurke-Feta / Himbeerdressing  
Nüsse / Brotchips

**Caesar Salat** <sup>1,4,9</sup> € 13,50  
Parmesan / Pinienkerne / Tomate / Brotchips

**wahlweise zu den Salaten**  
gebackener Weißkäse € 5,50  
gebratenes Maishähnchen € 8,00  
vier gebratene Garnelen € 10,00



ESSZIMMER  
Das Restaurant

## Suppen

**Süßkartoffel-Linsen-Suppe** <sup>4,9</sup> € 10,50  
Kokosmilch / Jakobsmuschel

**Ordinger Fischeintopf** <sup>3,9</sup> € 14,50  
Gemüse / Fischwürfel / Garnele / Baguette / Aioli

## Ohne Fisch und Fleisch

**Hausgemachte Bandnudeln** <sup>1,3</sup> € 24,50  
Frischer Trüffel / Grana Padano

**Steinpilz-Ravioli** <sup>1,4,9</sup> € 22,50  
Steinpilze / Tomaten / Deichkäse

**Gemüse-Curry (vegan)** <sup>4,9</sup> € 18,90  
Kokosmilch / Tofu / Reis



ESSZIMMER  
Das Restaurant

## Fisch und Fleisch

**Nordsee-Kabeljau** <sup>4,9</sup> € 29,90

Spinat / Erbse / Safranrisotto / Garnele

**Gebratene Kutterscholle** <sup>1,3,9</sup> € 22,90

Lütte Bratkartoffeln / Speck / buntes Grünzeug

**Zweierlei vom Salzwiesenlamm** <sup>4,9</sup> € 34,90

Rücken / Praline / Wurzelgemüse / Pomme Macaire

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>4</sup> € 28,90

Kartoffel-Lauch-Salat „lauwarm“ / Preiselbeeren

**Lachsfilet (200g)** € 23,90

**Entrecôte vom Rotbunten Weiderind (200g)** € 29,90

immer dabei: Tomatendip / Kräuterbutter / buntes Grünzeug <sup>1,3,9</sup>

gerne dazu genommen:

**Pommes mit Trüffelöl und Deichkäse** € 5,90

**Gebratene Lütte Katinger Kartoffeln mit Speck und jungem Lauch** € 5,90

**Mandelkroketten** € 5,90



ESSZIMMER  
Das Restaurant

## Nachspeisen

**Crème Brûlée<sup>4</sup> € 12,50**  
Weißer Pfirsich / Zitronensorbet

**Apfeltarte<sup>4,9</sup> € 13,90**  
Himbeere / Haselnuss

**Kleinigkeiten von der Schokolade<sup>4,9</sup> € 9,50**  
Ganache / Mousse / weißes Schokoladeneis

**Käse vom Nachbarn<sup>9</sup> € 14,90**  
Schafskäse von Familie Volquardsen aus Tetenbüll  
Kuh-Rohmilchkäse vom Hof Backensholz in Oster-Ohrstedt  
Feigensenf / Trauben / Walnussbrot



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