



# 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 Alexander Baldauf mit seinem Küchen-Team und Jan-Erik Sönksen mit seinem Service-Team Sie 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 Ihren Hof 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

## För`n Insteeg

<b>Büffelmozzarella mit Hokkaidokürbis</b> Strauchtomate/ Pfefferrauke/ 4 Jahre alter Balsamico	€13,00
<b>Tönninger Matjes „ Nordische Art“</b> Pumpenickel/ Birne/ Pastinake/ Tomatensorbet	€14,90
<b>Tatar vom Kalb</b> Gebackenes Eigelb/ Tomatenmarmelade/ Walnussbrot/ Limetten – Sauerrahm	€17,00
<b>Friesische Tapas mit Craft Beer</b> Risotto-Kürbisreisball/ Matjes Tatar mit Sauerrahm/Backensholzer Käse/ Chutney/ Lammfrikadelle/ Gurken-Senfsalat	€15,90

## Frisch ut`n Gaardn

<b>Buntes Grünzeug</b> Salat/ Tomate/ Gurke/ Kräuterdressing/Nüsse/ Brotchips	€ 7,00
<b>wahlweise mit gebackenem Weißkäse oder geräucherter Entenbrust</b>	€15,00 €16,00
<b>Feldsalat</b> Hirschschenken/ Walnussvinaigrette/ schwarze Nüsse	€16,00
<b>Caesar Salat</b> Romanasalat/ Grana Padano/ Sardelle/ getrocknete Kirschtomaten/Maishähnchenbrust	€16,00

## Supp

<b>Dag för Dag wat anners</b>	€ 8,00
<b>Steinpilzcremesuppe</b> Steinpilzbonbon/ Schnittlauchöl	€ 8,50
<b>Ordinger Fischeintopf</b> Muscheln/ Nordseefisch/ Wurzelgemüse/ Sauce Rouille/ geröstetes Brot	€12,00



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Fleeschlos

<b>Kürbisrisotto</b> Feldsalat/ Kräuterseitlinge/ junger Lauch	€17,50
<b>Wirsing Roulade</b> Räuchertofu/ Zwiebelsud/ Katinger Kartoffeln	€18,50
<b>Gemüsestrudel</b> Gemüsefritten/ Chili Cheddardip/ Blumenkohlpüree	€19,90

## To'n satt warm

<b>Wolfsbarsch</b> Paprika/ Zucchini/ Karotte/ Tomate/ Reismudeln	€24,00
<b>Nordseekabeljau</b> Gurke/ grober Senf/ Rote Bete/ Katinger Kartoffeln	€26,00
<b>Nordsee Rotzunge</b> Blumenkohl/ Mandelbutter/ Erdapfel	€28,90
<b>Schaukelbraten vom Eiderstedter Qualitätsrind</b> Rotkohl/ Kräuterseitlinge/ Brotknödel Gröst'l	€24,00
<b>Spanferkelrücken</b> Vanille/ Karotte/ Walnuss/ Petersilie/ Katinger Kartoffeln	€26,90
<b>Wildschweinrücken aus der Lüneburger Heide</b> Rosenkohl/ Spätzle/ Preiselbeeren	€27,90



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Wat bi uns jümmers geht

Lachs (200g)	€20,90
Schweinefilet (200g)	€20,90
Kalbsentrecôte (200g)	€21,90
Rumpsteak (200g)	€25,90
immer dabei Steakdip/ Kräuterbutter/ buntes Grünzeug gerne dazu genommen	
Pommes mit Trüffelöl und Deichkäse	€5,90
Gebratene Lütte Katinger Kartoffeln mit jungem Lauch	€4,90
Backkartoffel mit Sour Cream	€4,90

## Achterndran

Crème Brûlée Vanille/ Zimt/ Rumkirschen/weißes Schokoladeneis	€10,00
Quarkknödel Pflaume/ gesalzenes Karamelleis	€11,00
Kürbis – Schmandtarte Birnenkompott/ Rosmarin Honigeis	€12,00
Schokolade Alpaco „Grand Cru“ 66% Ecuador Praline/ Mousse/ Schaum/ Banane/Passionsfrucht	€13,50
Käse vom Nachbarn (Backensholzer Hofkäserei) Schüttelbrot/ Feigensenf/ Apfel - Senfsauce	€13,00
Sorbet Variation 3 Kugeln/ Schokoerde/ Kirschen	€ 8,00
Eisvariation 3 Kugeln/ Schokoerde/ Kirschen	€ 8,00



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Unsere Lieferanten und Partner

Lamm/ Schwein/ Rind/ Kalb/ Galloway  
Fleischerei Burmeister, Westernmarkt 3, 25884 Viöl  
Landschlachtereie Kuehn, Dorfstraße 31, 25870 Oldenswort  
Seeve, Voer dem Haßel, 21438 Brackel  
Delta, Lagerstraße 11, 20357 Hamburg

Schafskäse  
Monika und Redlef Volquardsen, Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll

Fisch/ Krabben/ Gedöns  
Gebr. Northdurft, Am Eiderdeich 12, 25832 Tönning

Gemüse  
Kai Brüning, Große Mühlenstr. 38, 24589 Nortorf

Trockenprodukte  
Willi Bast, Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning

Kartoffeln  
D. Rahlff Ohling, 25832 Kating

Essig  
Fruchtwerker, Klosterberg 2, 23911 Groß Disnack

Alles andere  
Chefs Culinar, Mühlendamm 1, 24113 Kiel

## Fussnoten

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer

1= mit Konservierungsstoff E210

2= mit Natriumbenzoat

4= mit Antioxidationsmittel

5=Chininhaltig

6=enthält eine Phenylalaninquelle

7= mit Farbstoff

8=coffeinhaltig

Jahgangswechsel bei den Weinen vorbehalten