



ESSZIMMER

Das Restaurant

*Eine schöne Reise endet nie -  
solange sie mit guten Erinnerungen verbunden ist.*

Liebe Gäste,

seien Sie herzlich willkommen in unserem **ESSZIMMER!**

Unser Ziel ist es, Sie auf eine **KULINARISCHE REISE** mitzunehmen durch unsere wunderbare Region Eiderstedt mit all ihren friesisch-herben und norddeutsch-klaren Besonderheiten.

Unser Küchenteam um die beiden Küchenchefs **JOSEPH SAUER** und **MAX BOHN** hat mit dieser Karte eine neue Auflage „feiner norddeutscher Küche“ komponiert -

bewusst zusammengestellt mit unseren vielen regionalen Lieferanten und vielen originalen und typischen Zutaten unserer Heimat.

**GENIESSEN SIE DEN ABEND!**



# ESSZIMMER

Das Restaurant

Liebe Gäste,

starten Sie in den Tag mit unserem Frühstück vom Buffet

von 7:30 Uhr – 11:00 Uhr

Hausgemachte Kuchen, frische Waffeln und unser Restaurant Pesel

von 13:00 Uhr – 21:30 Uhr

Unsere Abendkarte im Restaurant Esszimmer

von 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

Am Abend bitten wir Sie um eine Tischreservierung.

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

## NORDFRIESISCHES LAMM MENÜ

WAN TANG <sup>1,3,14</sup>

Sesam / Teriyaki / fermentierte Chili

\*\*\*\*\*

LAMM CONSOMME <sup>1,3,14</sup>

Dim Sum / Minzöl

\*\*\*\*\*

LAMMRÜCKEN <sup>1,3</sup>

Süßkartoffelpüree / grüner Spargel / roter Mangold

\*\*\*\*\*

KAROTTE IM TOPF <sup>1,3</sup>

Vanille / Schokolade / Mandel

3-Gang-Menü 69

4-Gang-Menü 85



ESSZIMMER

Das Restaurant

## Vorspeisen

**Ziegenkäse** <sup>1,3</sup>

Paprika / Erbse / Yuzu / Sesam

16

**Blumenkohl** <sup>1,3</sup>

Rauke / Himbeere / Walnuss / Knoblauchhonig

14

**Gebeizter Saibling** <sup>1</sup>

Buttermilch / Gurke / Kartoffel / Rote Beete

19

**Friesisches Surf & Turf** <sup>1,3,9</sup>

Kalbsfilet / Tönninger Krabben / Kapern / Emulsion

21

## Suppen

**Beef Tea** <sup>1,3</sup>

Rinder Tatar / Basilikum

13

**Esszimmer Bouillabaisse** <sup>3,9</sup>

fermentierter Knoblauch / Fenchel / Baguette

Vorspeise: 15

Hauptgang: 28



# ESSZIMMER

Das Restaurant

## Fisch

### Fjord Lachs <sup>9</sup>

Erbsen Risotto / Zuckerschoten / Beurre Blanc

32

### Seeteufel <sup>9</sup>

Zucchini / Staudensellerie / Granny Smith Apfel

34

### Weißer Heilbutt <sup>1,3,9</sup>

Kartoffel / Pulpo / Reissessig

38

## Fleisch

### Lammkarree aus Nordfriesland <sup>1,3</sup>

Kichererbsen / Aubergine / Schafskäse

36

### Kikok Hähnchenbrust <sup>1,3</sup>

Süßkartoffel-Nam Prik / Wilder Brokkoli / Lang Pfeffer Velouté

32

### Wagyu Short Rib aus Dagebüll <sup>1</sup>

Trüffel / Kartoffelschaum

40



ESSZIMMER

Das Restaurant

## Ohne Fisch und Fleisch

### Spinatknödel <sup>1,3</sup>

Pilz Rahm / Deichkäse / Schnittlauch

24

### Orecchiette <sup>1,3,14</sup>

Grüner Spargel / Tomate / Kapern / Spinat

24

### Risotto <sup>1,3,14</sup>

Frühlingslauch / Pochiertes Ei / Deichkäseschaum

26



ESSZIMMER

Das Restaurant

## Dessert

**Café Creme Brûlée** <sup>1,3,8,11</sup>  
Karamelleis / Milchschaum

14

**Green Cake** <sup>1,2,3,14</sup>  
Pistazien / Weiße Schokolade / Engelshaar / Nougat

14

**Schokolade** <sup>1,3</sup>  
Weiß / Vollmilch / Zartbitter / Waldfrucht

16

**Friesische Käse Auswahl** <sup>1,3</sup>  
Chutney / Joldelunder Brot

3 Stück 14

5 Stück 18

7 Stück 21

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