EINE SCHÖNE REISE ENDET NIE –

SOLANGE SIE MIT GUTEN ERINNERUNGEN VERBUNDEN IST.

Liebe Gäste,

seien Sie herzlich willkommen in unserem ESSZIMMER!

Wir möchten Sie mitnehmen auf eine KULINARISCHE REISE
durch unsere wunderbare Region Eiderstedt -
unser Küchenchef JOSEPH SAUER und sein Team haben für jeden Geschmack
ein besonderes Erlebnis zusammengestellt.
Sie entscheiden, auf welche Reise wir Sie mitnehmen dürfen, und wir
präsentieren Ihnen unsere wunderbare Region EIDERSTEDT und unsere
Interpretation "feiner norddeutscher Küche".

Jedes unserer Menüs haben wir als Reise in 3 oder 4 Gängen
zusammen gestellt - wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack!
Möchten Sie lieber einzelne Gänge bestellen?
Wählen Sie die einzelnen Gänge gerne entsprechend aus.

Und jetzt lädt Sie unser Team um den gastronomischen Leiter
MAX BOHN ein, einen wundervoll entspannten und
kulinarisch erlebnisreichen Abend bei uns zu verbringen:

Genießen sie Ihre Reise!

JEDER GANG EIN STÜCK HEIMAT

Weite, Wind und Wasser prägen diese Landschaft – ebenso wie die Menschen, die mit Leidenschaft und Handwerk aus ihr etwas Besonderes schaffen.

Unser Menü ist eine Hommage an diese Heimat:

Wir starten mit Kürbis vom Landladen Kühl aus Garding.
Den schmoren wir, bis er schön weich ist, und kombinieren ihn mit Kochschinken, die Walnuss sorgt für den Crunch.

Danach kommt ein Ei vom Hof Störmann aus St. Peter-Ording.
Dazu gibt es Brioche, gebeizten Lachs von KFT aus Tönning, Spinat und eine klassische Hollandaise.

Das Rind beziehen wir vom Schlachter Kühn aus Oldenswort. Den Rücken grillen wir und servieren ihn mit Kartoffel und Karotte.

Für unsere Crème brûlée verwenden wir regionalen Honig von Bianca Ips aus Tating. Dazu gibt es Feige und Schafskäse von unseren Freunden Monika und Redlef Volquardsen aus Tetenbüll. Ein Abschluss, der noch einmal zeigt, wie gut Eiderstedt zusammenpasst.

Verbunden sind wir mit all unseren Partnern durch das Eiderstedter Genuss Netzwerk e. V. – unter dem Namen „Eiderstedt schmeckt" setzen Erzeuger, Gastronomen und Händler gemeinsam ein Zeichen für gelebte Regionalität.

Reise über Eiderstedt

Kürbis
Geschmort / Kochschinken / Walnuss / Rauke
20€

*****

Küsten Ei
Brioche / gebeizter Lachs / Spinat / Senfsauce
22€

*****

Eiderstedter Rind
Rücken / Kartoffel / Karotten / Holzkohle
38€

*****

Honig Crème Brûlée
Feige / Schafskäse
oder
Friesische Käseauswahl[3,8]
Chutney / Joldelunder Brot
14€

Eine Reise mit 3 Gängen (ohne Küsten Ei)**: 70€**
Eine Reise mit 4 Gängen: 90€

Diese Reise führt landeinwärts, über die Weiden und Höfe Eiderstedts, wo Qualität noch von Hand entsteht

Wir starten mit einem Tataki vom Rotbunten Rind. Kurz angebraten, innen schön zart und dazu Soja, Chicorée und Zwiebel. Ein aromatischer, aber trotzdem leichter Start ins Menü.

Danach wird es warm und kräftig.

Das Lamm kommt vom Hof Störmann aus St. Peter-Ording und wird von unserem Schlachter Kühn mit viel Sorgfalt verarbeitet.

Daraus kochen wir eine klare, intensive Lamm-Consommé. Dazu gibt es Dim Sum, Minze und Lauch. Die Minze bringt Frische ins Spiel und passt einfach richtig gut zum Lamm.

Jetzt geht es Richtung Wald. Der Hirsch kommt von einem Jäger aus der Region.

Den Rücken servieren wir mit Quarkknödel, Schwarzwurzel und Rosenkohl. Kräftiges Wild, erdiges Wintergemüse und dazu die weichen Quarkknödel – ein Hauptgang, der genau in diese Jahreszeit und zu Eiderstedt passt.

Zum Schluss gibt es einen unserer Klassiker: Unsere Café Crème Brûlée mit Milchschaum und Karamelleis.

Manchmal muss man einen Klassiker einfach Klassiker sein lassen.

Reise übers Land

Tataki vom Rind
Soja / Chicorée / Zwiebel
24€

*****

Lamm Consommé
Dim Sum / Minze / Lauch
16€

*****

Hirschrücken
Quarkknödel / Schwarzwurzel / Rosenkohl
40€

******

Café Crème Brûlée
Milchschaum / Karamell Eis
14€
oder
Friesische Käseauswahl[3,8]
Chutney / Joldelunder Brot
14€

Eine Reise mit 3 Gängen (ohne Lamm)**: 70€**
Eine Reise mit 4 Gängen: 90€

WIR HABEN FÜR SIE EINGEKAUFT:

Wir starten mit Roter Bete, erdig, leicht süß und genau richtig als Begleiter für unsere zart geräucherte Forelle

Jakobsmuschel von KFT

Dazu servieren wir cremige Schwarzwurzel und Schwarzkümmelöl. Eine Kombination aus süß, erdig und würzig – und vor allem ein schöner Übergang zum Hauptgang.

Jetzt kommt die Nordsee auf den Teller.

Unser Fisch kommt von KFT aus Tönning, direkt vom Fischereihafen an der Eider. Den Kabeljau braten wir und servieren ihn mit Kartoffel, wildem Brokkoli und Krabben.

Unser Trio von der Schokolade vereint verschiedene Texturen und Aromen: eine luftige Mousse, einen saftigen Brownie und ein intensives Schokoladensorbet.

Lieber ein herzhaftes Finale?
Dann gibt es eine feine Auswahl unserer friesischen Käsereien.
Wir steuern ein perfekt passendes Chutney bei und reichen Sauerteigrot.

Reise übers Meer

Forelle
Rote Bete / Radieschen / Apfel
20€

*****

Schwarzwurzel Suppe
Jakobsmuschel / Schwarzkümmel Öl
16€

*****

Kabeljau
Kartoffel / Wilder Brokkoli / Krabbe / Reisessig
36€

*****

Schokolade
Mousse / Brownie / Sorbet
14€
oder
Friesische Käseauswahl[3,8]
Chutney / Joldelunder Brot
14€

Eine Reise mit 3 Gängen (ohne Forelle)**: 65€**
Eine Reise mit 4 Gängen: 80€

HIER HABEN WIR EIN SCHÖNES VEGETARISCHES MENÜ
Diese Reise führt auf die Felder und in die Gärten Eiderstedts, wo Vielfalt und Frische zu Hause sind

Wir starten mit Blumenkohl.
dazu Rucola, Pinienkerne und frische Erbsenkresse. Die Pinienkerne bringen den Crunch, der Rucola etwas Würze. Ein leichter Start in unsere Reise übers Feld.

Der Kürbis kommt vom Landladen Kühl aus Garding. Daraus kochen wir eine cremige Kürbissuppe und servieren sie mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl. Einfach, kräftig und genau das Richtige, wenn es draußen an der Küste etwas ungemütlicher wird.

Unser Spinatknödel trifft auf winterlichen Trüffel, braune Butter und einen cremigen Pilzrahm. Kräuter und Gemüse dazu liefert uns „Himbeer Tobi“ aus Tating.
Wer sagt eigentlich, dass es dafür Fleisch braucht?

Brioche
Eine warme Brioche trifft auf Pflaume und Zimteis. Fruchtig, buttrig, ein bisschen Zimt – und genau der richtige Abschluss für unsere Reise übers Feld.
So schmeckt Eiderstedt eben auch ganz ohne Fleisch und Fisch.

Lieber ein herzhaftes Finale?

Dann gibt es eine feine Auswahl unserer friesischen Käsereien. Wir steuern ein perfekt passendes Chutney bei und reichen Sauerteigrot.

Reise ins Grüne

Blumenkohl
Rucola / Pinienkerne / Granatapfel
18€

******

Kürbissuppe
Kürbiskerne / Kürbisöl
12€

*****

Spinatknödel
Winter Trüffel / Braune Butter / Pilzrahm
26€

*****

Brioche
Pflaume / Zimt Eis
14€
oder
Friesische Käseauswahl[3,8]
Chutney / Joldelunder Brot
14€

Als Reise mit 3 Gängen (ohne Kürbissuppe): **55€**
Als Reise mit 4 Gängen: 65€