



ESSZIMMER

Das Restaurant

EINE SCHÖNE REISE ENDET NIE –
SOLANGE SIE MIT GUTEN ERINNERUNGEN VERBUNDEN IST.

Liebe Gäste,

seien Sie herzlich willkommen in unserem ESSZIMMER!

Wir nehmen Sie mit auf eine KULINARISCHE REISE durch unsere wunderbare Region Eiderstedt mit all ihren friesisch-herben und norddeutsch-klaeren Besonderheiten.

Unser Team 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.

Vom frischen Fisch aus Tönning, über Fleisch und Wurst von vertrauten Schlachtern, bis zu Eiern, Käse und Milchprodukten aus kleinen Betrieben, die mit Leidenschaft und Qualität überzeugen.

Wir sind dankbar für diese regionalen Partnerschaften, die unsere Küche prägen. Und doch: Unsere kulinarische Welt endet nicht an der Deichkante. Dort, wo es Sinn ergibt, und den Geschmack verfeinert, kombinieren wir unsere norddeutschen Wurzeln mit hochwertigen Produkten aus anderen Regionen. Immer bewusst, immer mit Blick auf Qualität, Frische und Saisonalität.

SO ENTSTEHT EINE EHRliche, WELTOFFENE KÜCHE MIT HERZ, HANDWERK & GANZ VIEL HEIMATGESCHMACK

Genießen sie den Abend!



ESSZIMMER

Das Restaurant

FONDUEABEND



In der kalten Jahreszeit verspricht unser ESSZIMMER immer dienstags, donnerstags und sonntags einen vielfältigen und gemütlichen kulinarischen FONDUE-ABEND.

Sie wählen aus den Varianten FLEISCH/FISCH/VEGETARISCH.

Wir bitten um VORBESTELLUNG am Vortag (47 € pro Person).



ESSZIMMER

Das Restaurant

Willkommen zu einem besonderen Genussmoment!

Dieses Menü ist eine Hommage an die Vielfalt unserer Region und die fast vergessene Kunst des Einlegens. Ausgewählte Zutaten wurden durch Einmachen und Marinieren haltbar gemacht und bewahren so ihren Charakter über die Saison hinaus.

Gepickeltes und Eingewecktes

Gepickeltes Beetetatar^{4,10,14}

Mandeln / Eigelb / Kapern / Kräuter

21

Gepickelte Minigurke^{5,7}

Holunder / Dill / Szechuan Pfeffer

17

Königsberger Klopse^{4,9}

Rote Beete / Kartoffeln / Fermentierte Schalotten

38

Schokoladen Soufflé^{5,6}

Beeren Ragout / Tonkabohnen Eis / Karamellisierte weiße Schokolade

18

3-Gang-Menü 59

4-Gang-Menü 69



ESSZIMMER

Das Restaurant

Vorspeisen

Butter und Brot⁸

Butter / Sauerteigbrot im Tontopf

7,5

Ziegenkäse^{3,8}

Hokkaido-Kürbis / Feige / Salbei / Vinaigrette

17

Confierte Miesmuschel^{3,8,9}

Knoblauch Emulsion / Gemüse Julienne / Brot Chip

18

Geräucherte Entenbrust^{4,9,10}

Nussbitterschaum / Glühweinbirne / Kartoffel / Feldsalat

21



ESSZIMMER

Das Restaurant

Suppe

Esszimmer Bouillabaisse^{8,9}

fermentierter Knoblauch / Fenchel / Baguette

Vorspeise: 16

Hauptgang: 28

Tagessuppe

Unser Service informiert Sie gerne

9

Fleisch

Holsteiner Rinderfilet^{3,8}

Kartoffel / Wirsing / Senfkörner

38

Nordfriesische Lammhaxe^{3,8}

Sellerie/ Karotte / Senfsaat

36

Täglicher Tipp unserer Küchenchefs

Unser Service informiert Sie gerne



ESSZIMMER

Das Restaurant

Fisch

Lachsfilet^{4,9}

Kartoffel / Flower Sprouts / Preiselbeeren

30

Kabeljau^{5,7}

Süßkartoffel/ Edamame / Kaffir Limette

33

Ohne Fisch und Fleisch

Herbst-Trüffel⁸

Feine Bandnudeln / Schnittlauch / Velouté

27

Rote Bete-Risotto^{3,8}

Weißkäse / Honig / Walnuss

24



ESSZIMMER

Das Restaurant

Dessert

Apfel-Rotkohl Parfait^{3,8}

Walnuss / Weiße Schokolade / Tonkabohne / Toffee

14

Franzbrötchen^{5,8}

Zimteis / Pflaume / Vanille/ Joghurt

15

Café Crème Brûlée^{4,8}

Karamelleis / Milchschaum / Brownie

16

Friesische Käseauswahl^{3,8}

Chutney / Joldelunder Brot

3 Stücke 14

5 Stücke 18

7 Stücke 21

Café Praliné

3 Pralinen aus Nordfriesland / Espresso

12

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



ESSZIMMER

Das Restaurant

Ohne sie gäbe es unsere Küche in dieser Form nicht: Regionale Produzenten, die mit Herz, Handwerk und Verantwortung arbeiten- oft seit Generationen. Wir schätzen die Nähe, die Qualität und das Vertrauen, das uns verbindet.

Danke, dass Ihr Teil unserer kulinarischen Heimat seid.

Landschlachtereie Kühn, Oldenswort
www.landschlachtereiekuehn.de

Landschlachtereie Burmeister, Viöl
www.landschlachtereie.burmeister.de

Backensholzer Hof, Oster- Ohrstedt
www.backensholz.de

Friesische Schafskäserei, Tetenbüll
www.friesische-schafskaeserei.de

Himbeer Tobi / Seebeeren, Oldenswort

Krabben und Fisch Tönning, Tönning
www.krabenundfisch.de

Bast, Tönning
www.bast-servicebund.de

Eierlieferant Heinz Wrage, Neuenkirchen
www.wrage-ei.de

Julies Pralinen, Nordfriesland
www.juliespralinen-nf.de

Informationen zu Zusatzstoffen:
2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat, 9 geschwefelt
10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig
13 geschwärzt, 14 gewachst