

TAGESKARTE VON 12:00-17:30

ALS VORSPEISE

Halbes Dutzend Sylter Royal Austern in der Kiste Gurken-Ingwersaft ~ Frischkäseschnitte	24,-
Landhaus Salat „Herbst Edition“ Kürbis ~ Schwarzwurzel ~ Birne	12,-
Lachsstulle „Landhaus Style“ Artischocke ~ Röstzwiebel ~ Sylter Senf	16,-
Morsumer Kartoffelsuppe mit Apfelkrapfen ... und Kochwurst	9,- 10,-
... und hausgebeiztem Lachs	12,-
Fischtopf „Landhaus Style“ Nordseefische ~ Olivenölcreme ~ Röstbrot ~ Sauce Rouille	19,-
Linseneintopf und Kochwurst	8,-

IN DER HAUPTSACHE

Frische Tagliarini Spinatsalat ~ Pinienkerne ~ Kapern ~ Mascarpone	16,-
„Unser Backfisch“ Süßkartoffel ~ Safran ~ cremige Gerste	21,-
Labskaus „Version Morsum Kliff“ knuspriges Friesenei ~ saurer Beilage	18,-
„Currywurst Landhaus Style“ Nackte Kalbsbratwurst ~ pikante Currysauce ~ Fritten	12,-
Lecker Kalbsbouletten Topinambur ~ Birne ~ Sylter Biersenf	22,-
„Morsum Kliff Cheeseburger“ im Brioche Brötchen mit 180g Beef, Cheddar Bacon-Jam, BBQ Beans und Fritten	21,-
Halbe Ente „Morsum Kliff“ mit Apfel Sanddornkompott Rotkohl ~ Wirsing ~ Kartoffelkloß	24,-
Wiener Schnitzel vom Weidekalb Bratkartoffeln ~ Rahmgurkensalat ~ Preiselbeeren	24,-

AUS DER SÜßEN ECKE

Sylter Rote Grütze 8,-
flüssige Sahne ~ Vanilleeis

Hausgemachter Milchreis 8,-
Apfelkompott ~ Zimt-Zucker

Brüsseler Butterwaffel 4,50
mit Roter Grütze und Vanilleeis 9,-
mit Pflaumenmus und Sauerrahm 9,-

Langnese Carte D`Or Eiscreme je Kugel 2,50
Erdbeere, Schokolade, Vanille

ABENDKARTE VON 18:00-21:30

Landhaus Menü Version Herbst

Färöer Lachs

Gurke ~ Limette ~ grünes Olivenöl ~ Pfeffer
€16,-



Confierter Kabeljau mit Sauerkrautvinaigrette

Kürbis ~ Schwarzwurzel ~ Birne ~ Ziegenfrischkäse
€28,-
oder

Glaciertes Ochsenbäckchen mit Brombeeren

Sellerie ~ Pistazie ~ Zwiebel ~ Olivenöl
€31,-



„Unsere Milchschnitte“

Sylter Milch ~ Morsumer Honig ~ Original Beans Schoki
€13,-

3 Gang Menü €53,-

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

VORNEWEG

Halbes Dutzend Sylter Royal Austern in der Kiste 24,-
Gurken-Ingwersaft ~ Frischkäseschnitte

Landhaus Salat „Herbst Edition“ 12,-
Kürbis ~ Schwarzwurzel ~ Birne

„Unsere Hühnerbrühe“ 13,-
Ravioli ~ Wurzelgemüse ~ Schwabenkorn

Fischtopf „Landhaus Style“ Vorspeise/Hauptgang 16,-/24,50
Olivenölcreme ~ Röstbrot ~ Sauce Rouille

MORSUM KLIFF CHEF`S SPECIALE

Rochenflügel aus der Meerenge Skagerrak 36,-
in Salbeibutter gebraten
Artischocke ~ Kaper ~ Limette ~ Petersilie ~ Lardo

Irishes John Stone Beef 44,-
Butcher´s Secret, dry aged ca. 250g
Topinambur ~ Schwarzwurzel ~ Fritten mit saurer Sahne

IN DER HAUPTSACHE

Frische Tagliarini Spinatsalat ~ Pinienkerne ~ Kapern ~ Mascarpone	18,5
Backfisch & gegrillter Pulpo Süßkartoffel ~ Safran ~ Orange ~ Gerste	24,-
Lecker Kalbsbouletten Artischocke ~ Topinambur ~ Birne ~ Sylter Biersenf	24,-
Halbe Ente „Morsum Kliff“ mit Apfel-Sanddornkompott Rotkohl ~ Wirsing ~ Kartoffelkloß	26,-
Wiener Schnitzel vom Weidekalb Bratkartoffeln ~ Rahmgurkensalat ~ Preiselbeeren	24,-

AUS DER SÜßEN ECKE

Unsere Rote Grütze

flüssige Sahne ~ Vanilleeis

8,-

Eingemachte Quitten mit Sylter Rose

Dulce de leche ~ saure Sahne ~ Corn Flakes

12,-

Hausgemachte Sorbets

Olivenöl Joghurt ~ Holunder Rahm

Multivitamin ~ Himbeere

je Kugel 3,-

Hausgemachtes Eis

Corn Flakes ~ Sylter Milch ~ Kinderriegel

Dulce de leche

je Kugel 3,-