

ALS VORSPEISE ODER FÜR DIE KLEINE PAUSE

Ein halbes Dutzend Sylter Royal Austern in der Kiste
mit Gurken-Ingwersaft und Frischkäseschnitte 24,-

Winterlicher Salat „Landhaus Style“ 12,-
mit Kastanien, Kürbis und Granatapfel
... und fangfrische Krabben von Alfred Urthel 19,-

Mettstulle „Landhaus Style“ 16,-
mit Zwiebeln, Gurke, Kapern und Senfcrème

Morsumer Kartoffelsuppe mit Apfelkrapfen 9,-
... und Kochwurst 11,-
... und hausgebeiztem Lachs 12,-

VEGETARISCH

Gebackener Keitumer Ziegenfrischkäse 17,-
mit Birnen, Walnüssen und Röstbrot

Frische Fusillioni mit Fenchel, Artischocken und Knollen-Ziest 16,-
in mediterranem Gemüsesud

IN DER HAUPTSACHE

Fischtopf „Landhaus Style“ mit gebratenen Nordseefischen, Wurzelgemüse und geröstetem Bauernbrot	16,-
„Morsumer Backfisch“ mit Hummerschaum auf Rübenmousse mit Gartenkresse	19,-
Färöer Lachs auf cremigem Risotto mit Birnen und Walnüssen	21,-
Unser Labskaus mit Matjes knusprigem Friesenei und eingelegter Gurke	17,-
Lecker Kalbsbouletten mit Sylter Biersenf auf Linsengemüse mit Kartoffelbrei	22,-
Keitumer Lambratwurst auf Sauerkrautpüree und grünem Salat	18,-
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Morsumer Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren	24,-
Currywurst „Landhaus Style“ nackte Kalbsbratwurst mit pikanter Currysauce und Fritten	12,-
„Morsum Kliff Burger“ im Brioche Brötchen mit 180g Beef, Cheddar, Bacon Jam, BBQ Beans und Fritten	21,-

FÜR DIE SÜßMÄULER

Lebkuchenpudding mit eingelegter Mandarine	8,-
Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis	8,-
Hausgemachter Milchreis mit Apfelkompott, Zimt&Zucker	8,-
Brüsseler Butterwaffel ...mit Rote Grütze und Vanilleeis ...mit Pflaumenmus und Sauerrahm	4,5 9,- 9,-
Hausgebackene Kuchen Sahne	3,5 0,5
Hausgemachtes Eis & Sorbet Mandarinsorbet, Zwetschgen-Whiskysorbet, Mangosorbet Dulce de leche-Eis, Mandel-Spekulatiuseis, Ferrero Rocher-Eis	je Kugel 3,-
Langnese Carte D`Or Eiscrème Erdbeere, Schokolade, Vanille	je Kugel 2,5