

Vorspeisen & Salate

Dinkelsauerteig Brot vom Bäcker Henningsen & Dip pro Dip Zur Wahl: Curry, Kürbiskernöl oder Süßkartoffel & Soja & Chili - vegan	8 €
nur Brot - pro Person	4 €
Jahrgangssardinen 2025 Limette Brot	12 €
Hausgemachte Fritten - vegan möglich Sylter Meersalz geräucherte Paprika-Aioli	9 €
Charcuterie Teller - Schinkenspeck Lachsschinken Bierbeisser Speck	18 €
Heuprinzkäse Weißer Frieze Hirtenkäse Wir beziehen unsere Wurst & Käse ausschließlich von unserer James Farm	17 €
Räucherfischplatte Lachs Makrele Aufstrich eingelegtes Gemüse Brot	23 €
Lighthouse Salat - vegan möglich Feldsalat Radicchio Chicorée Birnenchutney Walnüsse Balsamico Dressing	12 €
mit Hirtenkäse & Räucherschinken von unserer James Farm	16 €
Gebratene Riesengarnelen Knoblauch Zitrone Thymian Sylter Meersalz Zitronen-Aioli Brot	
200g -	18 €
400g -	29 €

Suppen

Rinderkraftbrühe Fädle Schnittlauch	11 €
---	------



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Hauptspeisen

250g Entrecote von unserer James Farm Hausgemachte Fritten oder Drillinge Kräuterbutter lütter Salat	44 €
Steirisches Backhendl Kartoffel & Feldsalat Kürbiskernöl kalt gerührte Preiselbeeren	26 €
Rinderroulade Kartoffelpüree Speckbohnen Sauce	32 €
Auf der Haut gebratener Kabeljau Babyspinat Petersilienkartoffeln Rieslingschaum	30 €
Norwegischer Lachs Erbse grünen Spargel Drillinge getrocknete Tomaten Pinienkerne Bärlauchveloute	34 €
Stir-Fry Gemüse - <i>vegan</i> Paprika Brokkoli Zwiebel Karotte Shiitake Pilze Frühlingslauch Reis	21 €
mit gebratenen Streifen vom Holsteiner Rind	14 €
Empfehlung für 2 Personen (ca. 45 Min. Zubereitungszeit) 600g Chateaubriand von der Holsteiner Färse Saisonales Gemüse gebratene Pilze Fritten oder Drillinge Sauce Bearnaise Kräuterbuter	130 €

Hausgemachte Pasta

Pasta Bolognese Rindfleisch Heuprinzkäse von unserer James Farm	24 €
Pasta Bärlauch - <i>vegan möglich</i> getrocknete Tomaten grünen Spargel Erbsen Bergkäse von unserer James Farm	21 €

Dessert

Topfenknödel Rhabarberragout Sauerrahmeis	12 €
Caramelia Mousse von der Valrhona Schokolade Brownie Salzkaramellsauce	14 €
Weißer Schokoladenschnitte von der Valrhona Schokolade- <i>vegan</i> Himbeersorbet Pistazie	13 €
Sorbet Auswahl - <i>vegan</i> Pro Kugel	2,90 €
Espresso mit einer Kugel Vanille - oder Mocca Eis oder hausgemachter Kokospraline	6,50 €



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.