

## Vorspeisen & Salate

<b>Dinkelsauerteig Brot</b> vom Bäcker Henningsen nur Brot - pro Person	3 €
oder <b>mit Dip</b> - zur Auswahl	
Curry	6 €
Kürbiskernöl	6 €
Süßkartoffel   Soja   Chili - <b>vegan</b>	6 €
<b>Jahrgangssardinen 2025</b> Limette   Brot	12 €
<b>Hausgemachte Fritten</b> - <b>vegan möglich</b> Sylter Meersalz geräucherte Paprika-Aioli	8 €
<b>Charcuterie Teller</b> - Schinkenspeck   Lachsschinken   Bierbeisser   Speck	18 €
Heuprinzkäse   Weißer Frieze   Hirtenkäse Wir beziehen unsere Wurst & Käse ausschließlich von unserer James Farm	17 €
<b>100g Beef Tatar</b> von der Holsteiner Färs gesalzene Butter   Brot   Kräuter	21 €
<b>Räucherfischplatte</b> Lachs   Makrele   Aufstrich eingelegtes Gemüse   Brot	23 €
<b>Lighthouse Salat</b> - <b>vegan möglich</b> Feldsalat   Radicchio   Chicorée   Birnenchutney Walnüsse   Balsamico Dressing Hirtenkäse & Räucherschinken von unserer James Farm	16 €
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> Knoblauch   Zitrone   Thymian Sylter Meersalz   Zitronen-Aioli   Brot	
200g -	16 €
400g -	28 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> Fädle   Schnittlauch	10 €
---	------



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## Hauptspeisen

<b>250g Entrecote von unserer James Farm</b> Hausgemachte Fritten oder Drillinge Kräuterbutter   lütter Salat	41 €
<b>Steirisches Backhendl</b> vom Geflügelbauer Schramm Kartoffel & Feldsalat   Kürbiskernöl kalt gerührte Preiselbeeren	25 €
<b>Rinderroulade</b> Kartoffelpüree   Speckbohnen   Sauce	32 €
<b>Auf der Haut gebratener Kabeljau</b> Babyspinat   Petersilienkartoffeln   Rieslingschaum	31 €
<b>Norwegischer Lachs</b> Erbse   grünen Spargel   Drillinge   getrocknete Tomaten Pinienkerne   Bärlauchvelouté	32 €
<b>Geschmorter Spitzkohl</b> - <i>vegan</i> Quinoa   Shiitake Pilze   Paprika   Frühlingslauch   Miso-Creme	21 €

## Hausgemachte Pasta

<b>Pasta Bolognese</b> Rindfleisch   Heuprinzkäse von unserer James Farm	22 €
<b>Pasta Basilikum</b> - <i>vegan möglich</i> getrocknete Tomaten   Pinienkerne Bergkäse von unserer James Farm	21 €

## Dessert

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



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*