

Vorspeisen & Salate

Brot & Dip

pro Dip
Zur Wahl:
Curry, Kürbiskernöl - **Laktose**
Rote Bete - Hummus

nur Brot - pro Person - **Gluten**

Jahrgangssardinen 2024

Limette | Brot - Gluten

Hausgemachte Fritten - **vegan möglich**

Sylter Meersalz - **Laktose** | **Ei** | **Senf**
geräucherte Paprika-Aioli

Antipasti - **vegan**

Pinienkerne | Räuchertofu | Rucola | Brot | Grillgemüse
Gluten | **Sulfide & Schwefeldioxide** - **Zwiebel**

mit Wurst | Käse von unserer James Farm

Laktose | **Sulfide & Schwefeldioxide** | **Senf** - **Zwiebel**

Räucherfischplatte

Lachs | Makrele | Aufstrich | eingelegtes Gemüse | Brot
Gluten | **Laktose** | **Sellerie** | **Sulfide & Schwefeldioxide**

100g Beef Tatar

von der Holsteiner Färsé | gesalzene Butter | Brot | Kräuter
Gluten | **Senf** | **Ei** | **Sulfide & Schwefeldioxide**

Bowl - **vegan**

Reis | Soja | Sesam | Gurke | Buchenpilze
Wakamealgen | Erdnüsse | Bohnen
Frühlingslauch | eingelegte rote Zwiebel
Soja | **Nüsse** | **Sulfide & Schwefeldioxide** | **Sesam** - **Zwiebel**

Lighthouse Salat - **vegan möglich**

Rote Bete | Walnüsse | Senfsaat | Himbeeren
Nüsse | **Senf** | **Sulfide & Schwefeldioxide**

mit Hirtenkäse von unserer James Farm

Laktose

Gebratene Riesengarnelen

Knoblauch | Zitrone | Thymian
Sylter Meersalz | Zitronen-Aioli | Brot
Laktose | **Gluten** | **Ei** | **Senf** - **Knoblauch**

Kürbiscremesuppe - **vegan möglich**

Kürbiskernöl | eingelegter Kürbis



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Hauptspeisen

250g Entrecote von unserer James Farm
Hausgemachte Fritten oder Drillinge | lütter Salat
Kräuterbutter
Laktose | Schwefeldioxyde & Sulfide | Sellerie - Zwiebel

Gebratene Lachsforelle von der Fischerei Reese
Kürbiskartoffelstampf | Speckrosenkohl
Kürbiskernöl - Beurre Blanc
Laktose | Schwefeldioxyde & Sulfide | - Zwiebel

Geschmorter Kürbis - *vegan möglich*
Balsamico Beluga Linsen | Kürbiscreme
Ahornsirup | Tetenbüller Schafskäse
Sellerie | Schwefeldioxyde & Sulfide | Laktose - Zwiebel & Knoblauch

Schollenfilets
Kartoffelpüree | Rahmkohlrabi | Krabbensauce
Laktose | Gluten | Fisch | Krebstiere | Schwefeldioxyde & Sulfide - Zwiebel & Knoblauch

Gegrilltes Gemüse & Cous Cous - *vegan*
Minze | Gewürzcreme | Harissaschaum
Gluten | Schalenfrüchte | Sellerie | Soja

Hausgemachte Pasta

Pasta Bolognese
Rindfleisch | Heuprinzkäse von unserer James Farm
Gluten | Schwefeldioxyde & Sulfide | Laktose | Sellerie

Pasta Salsiccia - *vegan möglich*
Tomatensauce | Heuprinzkäse | Pinienkerne
Petersilie | Fenchelwurst
Gluten | Schwefeldioxyde & Sulfide | Laktose | Sellerie

Dessert

Lighthouse Tiramisu
Mascarpone | Kaffee | Salzkaramell
Ei | Laktose | Gluten | Koffein

Mousse au Chocolate von Valrhona Schokolade
Guanaja 70% | Pflaume
Ei | Laktose | Spuren von Nüssen | Soja

Blaubeer Cheesecake - *vegan*
Blaubeersorbet | karamellisierte Pekannuss
Soja | Nüsse | Gluten

Sorbet Auswahl - *vegan*
Pro Kugel

Espresso mit einer Kugel
Vanille - oder Mocca Eis
oder hausgemachter Kokospraline
Laktose



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.