

# SPEISEN

Diese Gerichte sind Ab 12:30 ist die Küche für Sie da.

---

## FISCHSUPPE 14 €

*Nach unserem Hausrezept. Aus Fisch und Krustentieren gekocht, mit Sahne verfeinert*

*Mit Einlage von Nordsee-Fischen, Nordseekrabben<sup>1</sup>, Gemüsestreifen und unserem Bio-Dinkelbaguette*

---

## FRIESENVOLLKORN BROT

*Unser Friesenvollkornbrot wird mit feinem Roggenschrot und gequetschten Roggenkörnern gebacken, gelockert wird es ausschließlich mit unserem selbst gezüchteten Roggensauerteig*

*(VEGAN) Mit Sylter Rapsöl Hummus, Avocado, Sylter Rote Bete, gerösteten Kernen und Nüssen und eingelegten roten Zwiebeln 14 €*

*Mit Matjes, Schnittlauch-Schmand und roten Zwiebeln 17 €*

---

## SYLTER SAUERTEIGBROT ›GRILLED CHEESE‹ 16 €

*Unser Sylter Sauerteigbrot wird aus Sylter Bio-Mehlen hergestellt und hat eine gesamt Teigruhe von ca. 36 Stunden.*

*(VEGETARISCH) Mit Bio-Deich-, und Hofkäse vom Backensholzer Hof, eingelegtem Gemüse, Salat und Schnittlauch-Schmand*

---

## VLABSKAUS 23 €

*Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ auf Sylt*

*(VEGETARISCH) Gestampfte Rote Bete und Kartoffeln mit „Rollmops“ aus geräucherter Aubergine, Kombu-Sud und pochiertem Ei vom Hansenhof auf Sylt*

---

## MILCHREIS

*Mit Sylter Milch gekocht*

*(VEGETARISCH) Mit Zimtzucker 7 €*

*(VEGETARISCH) Mit hausgekochter Rote Grütze 11 €*

---

## FLIEDERBEERSUPPE 9 €

*Klassisches norddeutsches Gericht, Holunderbeeren heißen hier Fliederbeeren.*

*Mit Äpfeln und Grießnocken*

### MEHR SÜSSES?

Werfen Sie doch mal einen Blick in unseren Küchentresen oder probieren Sie unser Hausgemachtes Eis.



Schon seit 1959 stellt die Familie Lund ihr Eis selbst her. 100% Geschmack, ohne Zusatzstoffe und Aromen. Das ist unser Eis: Sörling Iskrem.