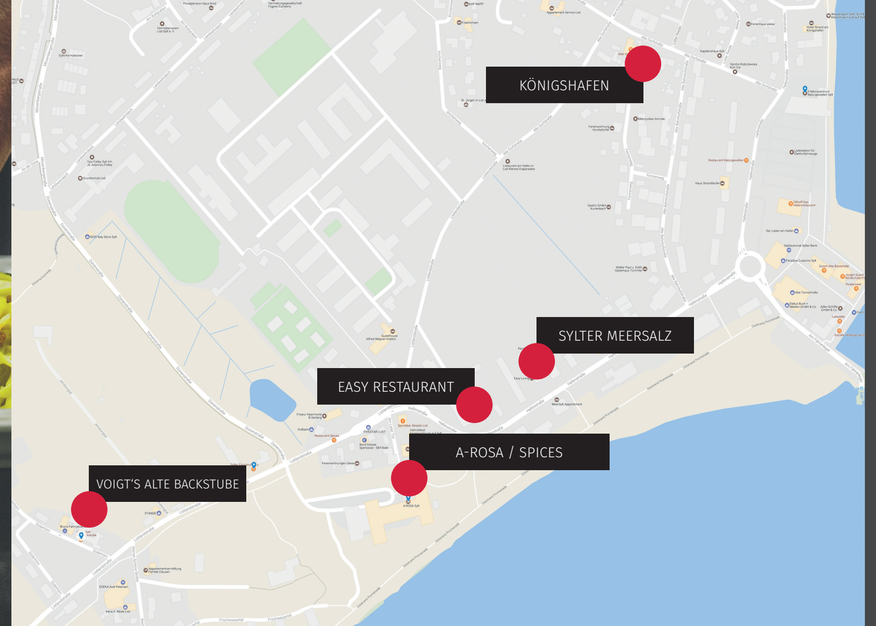
WILLKOMMEN ZUM GENUSSPFAD SYLT IN LIST, DEM NÖRDLICHSTEN „WALKING DINNER“ IN DEUTSCHLAND

Die nördlichsten Gastgeber Deutschlands heißen Sie herzlich Willkommen zu einer Veranstaltung nach Sylter Art.
Begeben Sie sich auf ein leckeres „**walking dinner**“ durch List und entdecken Sie eine Vielfalt an insularen Leckereien.
Ganz nach dem Motto „**Üüs Söl´ring Lön - Unser Sylter Land**“ präsentieren Ihnen sieben Gastronomiebetriebe auf fünf Stationen Genussgerichte hergestellt mit Sylter Produkten direkt vom Erzeuger. Von nordisch traditionell bis asiatisch modern erleben Sie einzigartige Genusserlebnisse nach Lister Art. Freuen Sie sich auf einen Abend mit vielen Highlights. Vom Geheimtipp bis hin zum bereits Bekannten lernen Sie Produkte von Manufakturen und Landwirten kennen, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, nachhaltig und regional zu produzieren.

17:30 UHR	**EINLASS A-ROSA Resort Sylt** Alle Teilnehmer erhalten diesen Wegweiser mit kulinarischem Ausblick* inkl. Routenkarte, die Ihren Zeitplan enthält.
18:00 UHR	**SEKTEMPFANG & FLYING BUFFET** Sektempfang und Flying Buffet mit Signature Dish vom „Spices by Tim Raue“
ab ca. 18:30 UHR	**BEGINN** des „Walking Dinner“ mit Ihrer ersten Station. Dies wird entweder das Restaurant Königshafen, Sylter Meersalz/WattBier oder Voigt's Alte Backstube sein.
ca. 22:15 UHR	**GRAND FINALE** – mit der Sylter Eismanufaktur im Easy Restaurant
23:30 Uhr	Offizielles Ende der Veranstaltung

*Vorbehaltlich kurzfristiger Änderungen und Ergänzungen der Sylter Genussgerichte.
NEU 2018: MIT IHREM GENUSSPFAD SYLT ARMBAND ERHALTEN SIE EINE KOSTENFREIE RÜCKFAHRT MIT DEN LINIENBUSSEN DER SVG. LETZTE FAHRTEN AB HAFEN LIST UM 23:20 ODER 0:25 UHR.



PRÄSENTIERT VON

BADOIT · evian

ÜÜS SÖL'RING LÖN
UNSER SYLTER LAND

EST 2014

GENUSS PFAD Sylt

LIST 30/06/2018

KULINARISCH. NATÜRLICH. Sylt

aROSA Spices · Sylter Meersalz · alte Backstube · Königshafen · Easy Restaurant

König Pilsener

B · Villa Cascicana · Halen Wasser · EVS · SVG Sylter Verkehrsgesellschaft · Nordsee

GETRÄNKEKARTE

A-ROSA: **WEISSWEIN** – 2017 S3B3 SAUVIGNON BLANC FEINHERB RHEINHESSEN / **SPIRITUOSE** – LISTER HAFENWASSER ALS APERITIV / **SCHAUMWEIN** – VILLA CAVICIANA: LORENZO SPUMANTE DI ALEATICO / **BIER** – TH KÖNIG

KÖNIGSHAFEN: **ROTWEIN** – VILLA CAVICIANA: TADZIO ROSÉ ALEATICO / **WEISSWEIN** – WEINMANUFAKTUR STEFAN BREUER: 2014 TWO FACES RIESLING SCHLOSSBERG QBA TROCKEN, RHEINHESSEN / **SPIRITUOSE** – LISTER HAFENWASSER / **BIER** – KÖNIG PILSENER

VOIGT'S ALTE BACKSTUBE: **ROTWEIN** – VILLA CAVICIANA: ANNA ROSSO SANGIOVES / **WEISSWEIN** – WEINMANUFAKTUR STEFAN BREUER: 2017 G3 GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN RHEINHESSEN / **SPIRITUOSE** – LISTER HAFENWASSER / **BIER** – TH KÖNIG

SYLTER MEERSALZMANUFAKTUR: **BIER** – WATT BIER - WATT BLONDES / JUNGBIER VOM LAGERTANK

EASY: **WEISSWEIN** – WEINMANUFAKTUR STEFAN BREUER: 2017 S3B3 SAUVIGNON BLANC, 2014 TWO FACES RIESLING, 2017 G3 GRAUBURGUNDER / **ROTWEIN** – VILLA CAVIVIANA: TADZIO / ANNA / ELEONORA IGT ROSSO SANGIOVESE – MERLOT / **SCHAUMWEIN** – VILLA CAVICIANA: LORENZO SPUMANTE DI ALEATICO / **SPIRITUOSE** – LISTER HAFENWASSER / **BIER** – KÖNIG PILSENER UND BENEDIKTINER / **KAFFEE** – VON DER KAFFERÖSTEREI SYLT, RANTUM

EVIAN, **BADOIT** UND DAS **LISTER HAFENWASSER** ERHALTEN SIE AUF ALLEN STATIONEN

A-ROSA / SPICES BY TIM RAUE

+ SPICES by Tim Raue: **Wasabi Garnelen** Thai Mango, Kanton Style
  Karotten – Körnerladen, Braderup (A, B, C, D, F, N)

+ A-ROSA: **Lollie vom BBQ-Deichlamm** und Chipoline mit geräucherten Pimentos
  Deichlamm – Kai Petersen, Keitum / Chipoline-Zwiebeln – altes Land SH / Karotten – Körnerladen, Braderup (A, C, D, G, L, N)

+ A-ROSA: **Syltern Royal Auster** mit Mango, Bleichsellerie und Yuzugel
  Sylter Royal Auster – Dittmeyer's Austern Compagnie, List / Bleichsellerie, Schalotten – Körnerladen, Braderup / Kräuter – altes Land SH (R, M)

+ A-ROSA: **Tatar vom Galloway und holsteiner Spargel** Salzwiesenqueller und Pumpernickelerde
  Galloway Rind – Sylter Landschlachterei, Keitum / Spargel – Holsteiner Spargel / Salzwiesenqueller – selbst gesammelt Morsum, Nösse (A, D, C, M)

KÖNIGSHAFEN

+ **Rote Bete Carpaccio** mit Keitumer Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen
  Ziegen Frischkäse, Wallnussziegenkäse – Das Friesische Käsemädchen, Keitum (E, G, H, L, M)

+ **Steinbeißer** gebraten auf Kartoffelpüree mit Muschelsud
  Steinbeißer – Nordsee / Karoffeln – Hansen Hof, Morsum / Muscheln – Hörnum (A, D, G, L, R)

+ **to go: Currysuppe mit Garnele**
  Milch – Jens Nielsen, Morsum / Apfel – Erdbeerparadies, Braderup / Garnele - Fisch Blum, Tinnum (A, G, L, B)

SYLTER MEERSALZ MANUFAKTUR

+ **WATT BLONDES VOM LAGERTANK** Helles, naturbelassenes Lagerbier mit einem Aroma, das an Zitrusfrüchte erinnert und angenehmer Herbe im Nachtrunk – lecker und süffig!
+ **SYLTER MEERSALZ** Verkostung des Sylter Meersalzes auf Friesenbrot mit Butter

Neben der Verkostung des WATT Bieres wird ein Einblick hinter die Kulissen der Sylter Meersalz-Gewinnung geboten. Erfahren Sie, wie wir das Meersalz aus der Nordsee gewinnen.

VOIGT'S ALTE BACKSTUBE

+ **Strammer Max** Alte Backstube
  Backstubenfriesenbrot – eigene Herstellung, Mehle, Schleswig-Holstein Mühle / Gallowayschinken – Sylter Landschlachterei, Keitum / Rührei – Eier Marienhof, Bordelum / Kräuter – eigene Anzucht, List (A, C, G, H)

+ **Gefüllte Kartoffel** Matjes Hausfrauensoße
  Kartoffeln – Bauer Hoffmann, Morsum / Hausfrauensoße – Rapsöl, Schleswig-Holstein; Eier – Marienhof, Bordelum; Apfel – Erdbeerparadies, Braderup; Gurken – Altes Land; Matjes – Nordsee (A, C, D, G, M)

+ **to go:** kleiner Fitnesspfannkuchen für den Weg
  Eier – Marienhof, NF / Mehl, Milch – Schleswig-Holstein / Salat – eigener Anbau Hochbeet (A, C, G, H, L)

EASY RESTAURANT / SYLTER EISMANUFAKTUR

+ EASY: **Braderuper Erdbeertiramisu**
  Erdbeeren – Erdbeerparadies, Braderup / Biskuitboden – Bäckerei Ingwersen, Morsum (A, C, G, H)

+ EASY: **Rantumer Espressocreme**
  Espresso – Kaffeerösterei Sylt, Rantum / Milch – Jens Nielsen, Morsum / Eier – Hansen Hof, Morsum (A, C, G, H)

+ EASY: **Küsten-Käsevariationen mit Morsumer Friesenbrot**
  Friesenbrot – Bäckerei Ingwersen, Morsum / Käse – Backensholz (A, G, G, H, M)

+ SYLTER EISMANUFAKTUR: **Salzkaramell, Erdbeer, Sauerrahm Maracuja, Vanille, Villa Caviciana Maddalena Dessertwein Sorbet**
  Sylter Meersalz – Sylter Meersalz, List / Erdbeeren – Erdbeerparadies, Braderup / Milch – Jens Nielsen, Morsum / Maddaelena – von unserem Partner Villa Caviciana, Rebsorte Aleatico (C, G)

Allergene: A. Gluten B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch
H. Schalenfrüchte L. Sellerie M. Senf N. Sesamsamen O. Schwefeldioxid P. Lupinen R. Weichtiere