

- + **Creme von Hokkaido Kürbis** Mumbai Curry & Petersilienwurzel -Tempura
Hokkaido Kürbis & Petersilienwurzel - Brüning Gemüsehandel Sylt
- + **Kalbsrücken mit Haselnuss-Mayonaise** Oliven, Meerrettich und Möhre
Kalbsrücken - Kinski Fleischwaren Bredstedt
Meerrettich & Möhre - Brüning Gemüsehandel Sylt
- + **Nordsee Wolfsbarsch - gebeizt** Algen-Wasabi-Vinaigrette, Rote-Bete & Frisee
Geangelter Nordsee Wolfsbarsch - Rungis Express
Rote Bete - Brüning Gemüsehandel Sylt

FELIX GABEL – RESTAURANT KAI3

+ Dessert von Apfel, Fenchel und Absinth

Sylter Friesenbrot – Bäckerei Raffelhüschen, Tinum
Fenchel & Anis-Duftnessel – eigener Anbau, Hörnum

+ Futjes mit Pflaumenkompott und Eierliköreis

Fenchel & Anis-Duftnessel – eigener Anbau, Hörnum
Milch – Jens Nielsen, Morsum
Pflaumen – Schrebergarten, Hörnum

+ Dessert von Karotte, Joghurt und Kaffee

Karotte – eigener Anbau, Hörnum
Schafsjoghurt – Hansen Hof, Morsum
Kaffee – Kaffeerösterei Sylt, Rantum

GÜNTER SCHWARZ - RESTAURANT STRÖNHOLT

+ Geeister Rumtopf auf Zwetschgensorbet und Sanddorn-Pannacotta

Eigen angesetzter Rumtopf – Strönholt, Hörnum
Zwetschgen – selbst gepflückt, Wenningstedt
Sanddorn – Rügen

SYLT-MARI IM ROSENGLÜCK, HÖRNUM

+ Apfel- Rosenchutney mit Ziegenkäsepraline

Blütenblätter der Sylter Heckenrosen



BUDERSAND



Sylt

+ **Carpaccio vom gebeizten Sylter Galloway-Rinderfilet** auf Ruccola und mariniertem Kohlrabi Petersilienwurzel -Tempura

Sylter Galloway – Sylter Landschlachtereie, Keitum

Sylter Meersalz – Alexandro Pape, List

Sylter Friesenbrot – Bäckerei Raffelhüschen, Keitum

+ **Hörnener Muschelsuppe** mit gebuttertem Friesenbrot

Muscheln – Sylter Muscheln, Hörnum

Sylter Friesenbrot – Bäckerei Raffelhüschen, Keitum



+ **Gebackenes Sylter Landei** Süßkartoffel / Chili / Ingwer

Eier – Hansen Hof, Morsum

Süßkartoffel – Brötzmann, Tinum

+ **Uthlande Rinderbäckchen** Kartoffelstampf / Gemüsechips / Portweinjus

Bäckchen – Landschlachtereier Burmeister, Viöl

Kartoffeln – Bauer Hoffmann, Morsum

Gemüse aus der Region – Brötzmann, Tinum



STRÆND
SYLT

+ Reh Burrito mit Wirsing & Fliederbeerdip

Reh – Hendrik Kleist, Schleswig Holstein

Birnen – eigener Schrebergarten, Hörnum

Speck – Sylter Landschlachtereier, Keitum

Sylter Fliederbeeren – selbst gepflückt, Hörnum

+ Rote Beete Suppe mit Keitumer Ziegenkäse

Rote Beete – Altes Land

Ziegenkäse – Das friesische Käselädchen, Keitum

Sylter Milch – Jens Nielsen, Morsum