

# Willkommen Zum Genusspfad In Keitum!

## Das Kulinarischen Advents Highlight 2021

Der Genusspfad Sylt in Keitum, dem gemütlichen Kapitänsdorf der Insel, ist traditionell der Abschluss eines gelungenen Genussjahres. Daher freuen wir uns ganz besonders, dass dieses liebevoll gewonnene Walking Dinner in diesem Jahr erneut stattfinden kann.

Ganz nach dem Motto „Üüs Söl'ring Lön – Unser Sylter Land“ präsentieren Ihnen fünf keitumer Gastgeber Speisen, hergestellt mit Sylter Produkten direkt vom Erzeuger. Wie in den vergangenen Jahre sind Sie zu Gast im Restaurant Amici, dem Benen-Diken-Hof, Pius` sowie dem Severin\*s Resort & Spa. Ergänzt wird die gesellige Runde in diesem Jahr durch die Butcherei. Der weihnachtliche Dessertausklang findet dieses Jahr in dem jeweils finalen Betrieb statt.

Die Haupt-Zutaten jedes Gerichtes müssen zu 50% von Sylt stammen. 75% der Zutaten sollen Schleswig-Holstein entstammen. Erforderlich ist, dass die Waren auf Sylt/in SH gewachsen sind oder produziert wurden. Gemeint sind nicht Waren eines Händlers mit Sitz auf Sylt oder SH.

Wir freuen uns auf einen wundervollen Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten und guten Gesprächen! Schön, dass Sie dabei sind!



GENUSS PFAD  
Sylt

### ABLAUF

Ab 16.45 Uhr	Testung
17:30 – 18:30 Uhr	Station 1
18:45 - 19:45 Uhr	Station 2
20:00 – 21:00 Uhr	Station 3
21:15 – 22:15 Uhr	Station 4
22:30 – 23:30 Uhr	Finale Station



WATERKANT



GENUSS PFAD  
Sylt

KEITUM 18/12/2021

WALKING DINNER



SPEISEKARTE



## BEGRÜSSUNG + ABSCHLUSS

Schaumwein: Schlumberger

## BUTCHEREI

**Rotwein:** 2014 Villa Caviciana Cassandra IGT Lazio Rosso, Cabernet Franc/Tannat/Cabernet Sauvignon – trocken, kraftvoller Tannat mit raffinierter Frucht, Kräuteraromen von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

**Weisswein:** 2017 W3 Weissburgunder Qba trocken, Stefan Breuer

**Dessertwein:** 2017 Villa Caviciana Maddalena IGT Lazio Rosso, Passito di Aleatico – mit feiner Säure, fruchtig mit dezenter Süße

## SEVERINS\*S RESORT & SPA

**Rotwein:** 2016 Villa Caviciana Letizia IGT Lazio Rosso, Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc – trocken, 12 Monate Barriquereife, kraftvoller Bordeaux-Blend, beerig, elegant und voller Finesse

**Weisswein:** 2020 S3B3 Handwerk Sauvignon Blanc Qba - Stefan Breuer

**Dessertwein:** 2017 Villa Caviciana Maddalena IGT Lazio Rosso, Passito di Aleatico – mit feiner Säure, fruchtig mit dezenter Süße

## BENEN-DIKEN-HOF

**Rotwein:** 2016 Villa Caviciana Eleonora IGT Lazio Rosso, Sangiovese/Merlot – trocken, fruchtig, kraftvoll und elegant

**Weisswein:** 2019 G1 Glanzstück Grauburgunder Spätlese grosses Holz - Stefan Breuer

**Dessertwein:** 2017 Villa Caviciana Maddalena IGT Lazio Rosso, Passito di Aleatico – mit feiner Säure, fruchtig mit dezenter Süße

## PIUS' WEINWIRTSCHAFT

**Rotwein:** 2016 Villa Caviciana Eleonora IGT Lazio Rosso, Sangiovese/Merlot – trocken, fruchtig, kraftvoll und elegant

**Weisswein:** 2017 W3 Weissburgunder Qba trocken - Stefan Breuer

**Dessertwein:** 2017 Villa Caviciana Maddalena IGT Lazio Rosso, Passito di Aleatico – mit feiner Säure, fruchtig mit dezenter Süße

## AMICI

**Rotwein:** 2017 Villa Caviciana Anna IGT Lazio Rosso, Sangiovese - trocken, leicht mit delikater fruchtiger Note

**Weisswein:** 2017 Bordvin Riesling Qba trocken – Stefan Breuer

**Dessertwein:** 2017 Villa Caviciana Maddalena IGT Lazio Rosso, Passito di Aleatico – mit feiner Säure, fruchtig mit dezenter Süße

## AN ALLEN STATIONEN

**Wasser:** Waterkant / **Bier:** König Pilsener / **Spirituose:** NONINO

## GETRÄNKE

## BUTCHEREI

+ **Winterliches Carpaccio** vom Kampener Rinderfilet mit Deichkäse und Sylter Rapsöl

Fleisch: Schlachtereie Burmeister, Bauer Runkel, Kampen / Käse: Käsehof Backenscholzer, S.-H. / Öl: Sylter Rapsöl / Salat: Wenningst.-Braderup / Brot: Bäckerei Speck, Kampen (A, M, L)

+ **Yakitori** vom Sylter Galloway mit cremigen Spitzkohl und winterlichem Kartoffelschaum

Fleisch: Schlachtereie Burmeister vom Bauer Runkel, Kampen / Spitzkohl: Wenningstedt-Braderup / Milch: Jens Nielsen, Morsum / Kartoffeln: Bauer Hoffmann, Morsum (A, G, L, N)

+ **Milchschnitte** von Morsumer Milch und Honig

Milch: Jens Nielsen, Morsum / Honig: Land Impkerei, Morsum / Eier: Hansenhof, Morsum (A, C, G)

## SEVERIN\*S RESORT & SPA

+ **Kürbisschaumsüppchen** mit Ingwer und Koriander

Kürbis: Schleswig-Holstein (G, C)

+ **Ochsenschwanz** vom Sylter Galloway mit Trüffel-Nussbutter Stampf

Ochsenschwanz: Gänsehof, Keitum / Kartoffeln: Bauernhof Hoffmann, Morsum (A, G, L)

+ **Ziegenfrischkäse Creme** mit Zwetschgenröster und Honigcrumble

Ziegenkäse: Käselädchen, Keitum / Zwetschgen aus der Region, S.-H. / Honig: von den eigenen Severbees, Bienenstock hinter dem Hotel, Keitum (A, G)

## BENEN-DIKEN-HOF

+ **Hausgemachtes Pastrami**, Apfel aus dem Garten & Lebkuchen Brioche

Pastrami: Husumer Rindfleisch, selbst gebeizt und geräuchert, Flensburg / Apfel: aus dem eigenen Garten, Keitum / Brioche: selbst gebacken (C, G, L, O)

+ **Knurrhahn Escabeche**, Sylter Milch & Schwarzwurzel

Knurrhahn: Klixbüll / Milch: Bauer Nielsen, Morsum / Schwarzwurzel: Hamburg / Essig: Sylter Landküche, Tinnum (D, G, L, O)

+ **Zimt Bayrisch Creme**, Quitte & Safran

Eier: Hansenhof, Morsum / Milch: Bauer Nielsen, Morsum / Quitten: Eigener Garten, Keitum (C, G, O)

## SPEISEN

## PIUS' WEINWIRTSCHAFT

+ **Sylter Krabbensuppe**

Sylter Krabben, S.-H. (B, G, L, O)

+ **Tafelspitz** vom Galloway mit Kartoffelpüree

Kartoffeln: Bauernhof Hoffmann, Morsum / Galloway: Sylter Landschlachtereie, Keitum (G, L, O)

+ **Weihnachtlicher Friesenrahm**

Sahne: Jens Nielsen, Morsum (C, G)

## AMICI

+ **Winterliche Kartoffelsuppe** mit Keitumer Rinderschinken

Kartoffeln: Bauer Hoffmann, Morsum / Schinken: Butcherei, Schlachtereie Burmeister, Bauer Runkel, Kampen / Milch: Jens Nielsen, Morsum (G, L, M)

+ **Kabeljau** mit Sauerkrautpüree und Krabbenschaum

Sauerkraut: selbst eingelegt, Wenningstedt-Braderup / Kartoffeln: Bauer Hoffmann, Morsum / Sylter Krabben, S.-H. (B, D, G, L)

+ **Sylter Beerenkompott** mit Vanillesauce

Beeren: Wenningstedt-Braderup / Milch: Jens Nielsen, Morsum / Eier: Hansenhof, Morsum / Honig: Landimkerei, Morsum / (A, C, G)

### Allergene:

Eine vollständige Liste der Allergene zu den Gerichten erhalten Sie in den einzelnen Betrieben.  
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



GENUSS PFAD  
Sylt

