

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 Jahren 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



GENUSS PFAD
Sylt

KEITUM XX/12/2022

WALKING DINNER



SPEISEKARTE



BEGRÜSSUNG + ABSCHLUSS

Schaumwein: Schlumberger

AN ALLEN STATIONEN

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

GETRÄNKE

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 Barriqueife, 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

SPEISEN

BUTCHEREI

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

Fleisch: Schlachtereier Burmeister, Bauer Runkel, Kampen / Käse: Käsehof Backensholzer, 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: Schlachtereier 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)

PIUS' WEINWIRTSCHAFT

+ **Sylter Krabbensuppe**

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

+ **Tafelspitz** vom Galloway mit Kartoffelpüree

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

+ **Weihnachtlicher Friesenrahm**

Sahne: Jens Nielsen, Morsum (C, G)

AMICI

+ **Winterliche Kartoffelsuppe** mit Keitumer Rinderschinken

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

+ **Kabeljau** mit Sauerkrautpüree und Krabbenschaum

Sauerkraut: selbsteingelegt, 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

