



## Willkommen zum Genusspfad in Keitum! Das kulinarische Advents-Highlight 2023

Der Genusspfad Sylt im gemütlichen Kapitänsdorf der Insel, Keitum, ist traditionell der Abschluss eines gelungenen Genussjahres. Daher freuen wir uns ganz besonders, dass dieses liebevoll gewonnene Walking Dinner in diesem Jahr 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. Die Hauptzutaten jedes Gerichtes stammen zu 50% von Sylt, 75% der Zutaten entstammen Schleswig-Holstein und Dänemark. Erforderlich ist, dass die Waren auf Sylt/in SH gewachsen sind oder produziert wurden.

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

17:30 UHR **EINLASS: BENEN-DIKEN-HOF**  
Alle Teilnehmer erhalten diesen Wegweiser mit kulinarischem Ausblick  
\* inkl. Routenkarte, die Ihren Zeitplan enthält.

18:00 UHR **EMPFANG & FLYING BUFFET**

ab ca. 18:30 UHR **BEGINN** des „Walking Dinner“ mit Ihrer zweiten Station.  
Dies wird entweder das Restaurant Oma Wilma, Amici oder Butcherei sein.

ca. 22:30 UHR **KAIREM WINTER WONDERLAND ADVENTSMARKT** – im Severin\*s Resort & Spa

23:30 Uhr Offizielles Ende der Veranstaltung



WATERKANT

KEITUM 16/12/2023



WATERKANT



GENUSS PFAD  
Sylt

KEITUM 16/12/2023

WALKING DINNER



## GETRÄNKE

### BENEN-DIKEN-HOF

<b>Wasser:</b>	Waterkant
<b>Weisswein:</b>	2019 G1 Grauburgunder Grosses Holz - Stefan Breuer
<b>Bier:</b>	König Pilsener & Th. König
<b>Spirituose:</b>	Trii Tonic & Trii Pinked

### AMICI

<b>Wasser:</b>	Waterkant
<b>Rotwein:</b>	Merlot Glanzstück 2017 - Stefan Breuer
<b>Bier:</b>	König Pilsener & Th. König

### BUTCHEREI

<b>Wasser:</b>	Waterkant
<b>Rotwein:</b>	Merlot Glanzstück 2017 - Stefan Breuer
<b>Bier:</b>	König Pilsener & Th. König

### OMA WILMA

<b>Wasser:</b>	Waterkant
<b>Weisswein:</b>	W3 2022 Weissburgunder Qba trocken - Stefan Breuer
<b>Bier:</b>	König Pilsener & Th. König

### SEVERINS\*S RESORT & SPA

<b>Wasser:</b>	Waterkant
<b>Tee &amp; Kaffee:</b>	Julius Meinl Deutschland
<b>Glühwein:</b>	„Vinglögk weiss“ - Stefan Breuer
<b>Bier:</b>	König Pilsener & Th. König
<b>Spirituose:</b>	Trii Tonic & Trii Pinked

### BENEN-DIKEN-HOF

- + **Pastrami** von der Wagyu-Brust auf Quittenragout  
Wagyu Brust: Nordfriesland Wagyu, Risum-Lindholm/ Quitten: Benen Diken Hof Obstgarten, Keitum (L, M, O)
- + **Hausgemachter Sylter Frischkäse**, gebeizter Lachs & Queller  
Frischkäse: Hausgemacht mit Milch von Jens Nielsen, Morsum / Lachs: Ostsee, vor Dänemark / Queller: Wattwiesen, Sylt (D,G,H (Mandel), O)
- + **Krabbensuppe** mit Blätterteigstange  
Nordseekrabbe: Wattenmeer, Nordfriesland / Blätterteigstange: hausgemacht im Benen-Diken-Hof, Keitum (A, B, C, G, L, O)

### AMICI

- + **Sylter Muschelsuppe**  
Muscheln: Sylter Muscheln, Hörnum / Gemüse: Wenningstedt-Braderup / Dill: Amici Kräutergarten, Keitum/ Aquavit: Sylt Trading, Hafen Rantum (B, G, L, R)
- + **Geschmorte Ochsenbäckchen**, Rosenkohl und Kartoffel-Steckrübenpüree  
Ochsenbäckchen: Schleswig-Holstein, Boucherie Hansenhof Sylt, Morsum / Kartoffel: Hansenhof, Morsum / Gemüse: Schleswig-Holstein, Wochenmarkt Westerland / Sylter Honig: Kerins Küstenhonig, Morsum (L, M, G)

### BUTCHEREI

- + **Steckrübencremesuppe** mit hausgemachtem Wagyuschinken  
Steckrüben: Wenningstedt-Braderup / Kartoffel: Hansenhof, Morsum / Gemüse: Schleswig-Holstein, Frucht Decker, Tinnum / Wagyubeef: Wagyu, Schleswig-Holstein Brotchip: Friesenbäckerei Abeling, Westerland (A, G, L, C, M)
- + **Beef Tatar** vom Sylter Galloway mit Perlzwiebel und Kräutercreme  
Filet: Buchholz Sylt, Landschlachtereie Burmeister, Viöl / Perlzwiebel: Kleingartenanzeige, Wenningstedt-Braderup / Eier: Hansenhof, Morsum / Kräuter: Schleswig-Holstein (C, G, L, M, D, N)

## SPEISEN

### OMA WILMA

- + **Lister Markele** auf 2 Arten  
Sylter Makrele: Eigenfang, vor List/ Zwiebel: Oma Wilma Kräutergarten, Keitum / Schmand: Meierei Horst, Horst/ Kartoffel: Hansenhof Morsum
- + **Omas Rinderroulade**  
Roulade: Sylter Landschlachtereie, Keitum / Sellerie: Altes Land, Hamburg / Kräuter-Öl: Oma Wilma selbst angesetzt mit Kräutern aus dem eigenem Garten, Keitum / Gemüse: Schleswig-Holstein, Wochenmarkt Westerland

### SEVERIN\*S RESORT & SPA

- + **Kairem Winter Wonderland Adventsmarkt** mit Candybar  
Crêpe Suzette \* Waffeln mit heißen Kirschen \* bunte Zuckerwatte \* kleine Lebkuchen & gebrannte Mandeln \* Milchreis Mousse mit roter Grütze \* Spekulatiuscrumble und Beerengel \* Windbeutel mit Pflaumen \* Gebäck auf Etageren  
*alle Gerichte produziert im Severin\*s Resort & Spa, Keitum*  
Eier: Hansenhof, Morsum / Milch: Jens Nielsen, Morsum / Pflaumen: Severin\*s Obstgarten, Keitum (A, C, H (Mandel), 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

TITELSPONSOR



W A T E R K A N T



STEFAN BREUER



TRII GIN



DEIN SYLT