

## TAGESKARTE VON 12:00-16:30 UHR

### ALS VORSPEISE

**Landhaussalat** 13,5  
Wildkräuter ~ Kürbis ~ Radieschen  
Himbeer-Walnussdressing

**Beef Tataki** 16,5  
Kimchi, Wasabi Creme, Sesam

### PASTA

**Spaghetti Bolognese** 17,5

**Spaghetti „aglio e olio“** 18,5

*-mit fünf Riesengarnelen* 26,-

## SUPPEN

<b>Morsumer Kartoffelsuppe</b>	9,-
... mit Kochwurst	11,5
<b>Kürbis - Kokossuppe</b>	14,5
mit Seeteufelspiess	

## IN DER HAUPTSACHE

<b>„Currywurst Landhaus Style“</b>	13,-
Nackte Kalbsbratwurst ~ fruchtige Currysauce ~ Landhausfritten	
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	25,5
Blaubeerrotkohl ~ geschmolzener Kartoffelkloss	
<b>Reibekuchen</b>	19,5
Nordseekrabben ~ Sour Cream ~ Salat	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	21,5
Weissweinschaum ~ grüner Spargel ~ Steckrübenstampf	

## AUS DER SÜßEN ECKE

### **Bratapfelkompott**

Vanillecreme ~ Marzipan crumble

9,5

### **Langnese Carte D`Or Eiscreme**

Erdbeere ~ Schokolade ~ Vanille

je Kugel 3,-

### **Langnese Eiskonfekt**

4,5

### **Brüsseler Butterwaffel mit Puderzucker**

... mit Roter Grütze und Vanilleeis

5,5

9,5

... mit Pflaumenmus und Sauerrahm

9,5

Abendkarte ab 17:30 Uhr  
Unser Landhaus Menü „Version Herbst“

**Rote Beete Carpaccio**

Rucolapesto ~ Kreuzkümmel Crème fraîche ~ gelbe Beete ~ Pininekerne  
16,50



**Gebratenes Kabeljaufilet**

Weißweinschaum ~ Spitzkohl ~ Kartoffelpüree  
38,50

oder

**Gebratenes Kalbskotelett**

Weißweinschaum - Spitzkohl ~ Kartoffelpüree  
38,50



**Belgisches weißes Schokomousse**

Eingelegte Feigen ~ Brombeerparfait

12,50

3 Gang Menü € 59,-

## **ALS VORSPEISE**

**Halbes Dutzend Sylter Royal Austern** 24,-  
Schalotte ~ Cheddar Brot

**Landhaus Salat "Feldsalat"** 13,5  
Himbeer-Walnuss Dressing~ geräucherte Entenbrust ~ Birne ~ Nüsse

**Hirschschinken** 19,5  
Champignonmousse ~ Buchenpilze ~ Waldorfsalat

**Nordseekrabbensuppe** 14,5  
Krabben ~ Sahne ~ Dill

**Kürbis - Kokos - Suppe** 14,5  
Seeteufelspieß

## IN DER HAUPTSACHE

<b>Sylter Pasta „Campanelle“</b>	27,5
Sherryrahm ~ Romanesco ~ Buchenpilze ~ Klrschtomate ~ Kalbsbries	
<b>Kartoffelroulade mit Ziegenfrischkäse</b>	28,5
Portweinreduktion ~ Rahmwirsing ~ Feige	
<b>Maronenrisotto</b>	24,5
Johannisbeergelee ~ Romanesco ~ Deichkäse	
<b>Gebratener Seehecht</b>	32,5
Senfsauce ~ Birne Bohne Speck ~ Kartoffelkrapfen	
<b>Gebratener Seeteufel</b>	38,5
Weißweinschaum ~ Kürbisrisotto ~ Spinatsalat	
<b>Wiener Schnitzel vom Weidekalb</b>	28,5
Kartoffel-Gurkensalat ~ Preiselbeeren ~ Kapern ~ Sardelle	
<b>½ Morsumer Landhaus Ente</b>	28,5
Orangensaft ~ Blaubeerrotkohl ~ Apfel Chutney ~ geschmolzener Kartoffelkloß	
<b>Gebratenes Husumer Rinderfilet</b>	42,5
Pak Choi ~ Kräuterbutter ~ Landhaus Fritten	

## **AUS DER SÜßEN ECKE**

### **Apfelkuchenmousse**

Apfelragout ~ Vanillecreme ~ Vanilleeis ~ Rumgelee ~ Crumble

12,5

### **Belgisches weißes Schokomousse**

Eingelegte Feigen ~ Brombeerparfait

12,5

### **Friesische Käseauswahl**

Koggen Cassisfenf ~ Traube ~ Walnuss

12,5

### **Hausgemachtes Eis & Sorbet**

Salzkaramell ~ Haselnuss ~ Vanille

je Kugel 3,5

Honig/Birne ~ Kirsch ~ Brombeer

