

Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

Suppe

Cremesuppe von Waldpilzen mit Rosmarincroutons

7,70 €

Vorspeisen

Polo Tomato

marinierte Hähnchenbrust mit Thunfischcreme,
Kapern, Zitrone und Wildkräutersalat

14,80 €

Carpaccio vom Holsteiner Färsenfilet mit Senepa,
Wildkräutersalat und Parmesanspäne

16,50 €



Hauptgänge

Sou vide gegartes Färsenrumpsteak
mit Rotweinschalotten, Jus und Dauphin Kartoffeln

23,60 €

Gefüllte Poulardenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse
mit Risolettkartoffeln und Jus

18,50 €

Ente a la orange
mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Kartoffelklöße

19,70 €

Schollenfilet „Sylter Art“
mit Krabben-Muschelragout in Hummersauce,
Petersilienkartoffeln und Salatteller

18,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Pilzrisotto und Ratatouillegemüse

19,30 €



Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

Vegan

Süßkartoffelragout

mit marinierten und gebratenem Tofu und Fladenbrot

13,90 €

Dessert

Hausgemachtes Lebkucheneis

auf Kumquat Kompott und Honigkuchensegel

8,30 €

Gefüllter Bratapfel

mit Mandel-Rosinenmarzipan dazu Vanillesauce

und gebranntes Mandeleis

7,60 €

