

## Sylter Buffet

Vorsuppe : Klare Kraftbrühe vom Friesisch " Ochs "  
mit Gemüse, Klößen und Eierstich

### Vorspeisen

Kalt : Bunte Salate mit Ziegenkäse und  
Rosmarin-Honig-Dressing

Wildlachssülze in Chardonnay  
mit Kresseschaum

Spargel-Eiersalat mit Nordseekrabben

Aalrauchmatjes auf Schwarzbrottaier

Salat von Strauchtomaten mit Schafskäsebrocken  
und Gartenkräutern

Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Erlesene Käseauswahl mit Trauben und Quittengelee

Knusprige Brotauswahl mit gesalzener Butter

Warm : Deichlammkeule in Kräutern gebraten  
Thymianjus  
Kartoffelgratin, Ratatouillegemüse

Verschiedene Edelfische auf Julienne gemüse  
in Pommery-Senf-Soße  
Butterreis

Dessert : Sylter Rote Grütze mit Vanillesahne

Friesen -Tiramisu (Mascarpone, Bisquits, Rum, Pflaumenmus)