

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 Schwarzbrottaler

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)