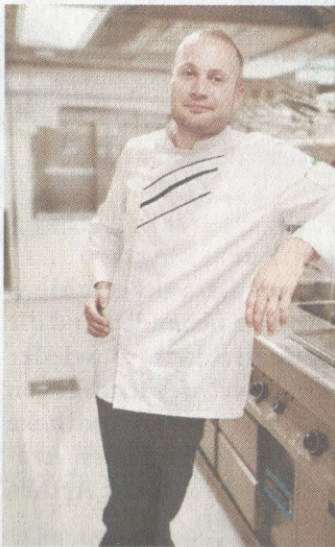


Jonas Rödiger kocht jetzt im „Sünhair by Klaus“

Keitum/ has – Im Januar 2018 hat Klaus Kahle das Ruder im Restaurant „Sünhair“ übernommen und seine Frau Astrid hat dem Keitumer Kleinod mit stilsicherer Hand eine behutsame Frischzellenkur verordnet. Neu an Bord ist seit Januar diesen Jahres Küchenchef Jonas Rödiger, der vorher im Hotel Fährhaus in Munkmarsch und bei Jörg Müller in Westerland tätig war.

Jonas Rödiger verarbeitet im „Sünhair by Klaus“ nur Fische aus der Nordsee und Galloway-Rindfleisch aus Schleswig-Holstein. Auf der Karte stehen deshalb Filet



Jonas Rödiger setzt auf regionale Produkte Foto: privat

vom Kabeljau mit Büsumer Krabben, Kapern-Petersilien-Sauce und Salzkartoffeln oder die Frikadellen mit Rahmsauerkraut und Röstzwiebel-Kartoffel-Püree.

Doch das ist natürlich nicht alles, was das kleine, aber feine Restaurant zu bieten hat. Im alten Keitumer Dorfkern stehen weitere Spezialitäten und ausgesuchte Weine auf der Karte.

Sünhair by Klaus
Erich-Johannsen-Wai 2
25980 Keitum
Tel.: 0 46 51 / 4498999
www.restaurant-suenhair.de