

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind à la Cipriani “Harry´s Bar Venedig”

Salatbouquet | Grana Padano
14,9

Crème brûlée vom Blumenkohl

Black-Tiger Garnelenspieß
12,9

Schafskäse gratiniert

Cherry-Tomate | Lauchzwiebel | Kräuter | Brot-Chips
12,9

Wildkräuter Salat

Vinaigrette | Haselnuss | Kürbiskern | Crôutons
10,9

Ausgelöste Black-Tiger Garnelen

Olivenöl | Knoblauch | Peperoncini | Baguette
13,9

Suppe des Tages...immer anders, immer lecker

fragen Sie uns...

Restaurant Sünhair by Klaus

Tel. 04651 / 44 98 999

Unsere Öffnungszeiten

Küche 18h-22h

Service 18h-23h

Montag und Dienstag Ruhetag

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gern.
Unsere separate Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptspeisen

Fisch

Filet vom Zander gebraten

Champagnerkraut | Klintumer Kartoffeln aus Leck | körnige Dijon-Senf-Sauce
29,5

Gebratene Nordsee-Scholle

Bratkartoffeln | Gurkensalat | zerlassene Butter
klassisch | Speckstippe
23,9 25,9

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe

Apfel-Rotkohl | Kartoffel-Gratin | Lamm-Sauce
28,5

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Spaghetti von Mancini | Stein-Champignons | Kräuterseitlinge | Beilagensalat
26,5

Vegetarisch

Risotto vom Arborio Reis

Möhre | karamellisierte Chicorée | Kräuter
17,9

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gern.
Unsere separate Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dessert

Parfait des Tages mit Keitumer Roter Grütze...

fragen Sie uns...

8,9

Crunchy Bourbon-Vanille-Eis

Kürbiskernöl von Hartlieb | Kürbiskerne

8,5

Caffè affogato

Bourbon-Vanille-Eis | Doppelter Espresso

7,5

Zitronen-Sorbet oder Cassis-Sorbet

...mit Berliner Wodka Sash & Fritz

7,5

Eis Sorten

Bourbon-Vanille, Schokolade
Cassis-Sorbet | Zitronen-Sorbet
je Kugel 2,5