

Speisen

Vorweg und auch für Zwischendurch

Wattenmeersalat

Knackige Blattsalate und Sylter Zuckeralgen
in Kräutervinaigrette mit frischen Nordseekrabben²
und kräftigem Finnenbaguette € 16,50

Vollwertsalat

Frische Blatt- und Rohkostsalate in Kürbiskern dressing
mit Sprossen, Kernen, Keimlingen und Vollkorncroûtons € 12,00

Hallig-Schmaus

Kräftiges Vollkornbrot mit Hallig-Salzbutter,
frischen Blattsalaten, Nordseekrabben²
und gebackenem Marienhof-Landei € 21,50

Kuddeldaddeldu

Hausgemachtes Labskaus nach Seemanns Art mit Rollmöpchen,
Rote Bete, Gewürzgurke und Marienhof-Spiegelei € 16,00

Mediterranean meets Nordfriesland

Edle Salzwasser-Garnelen
in nativen Olivenöl und Aromaten gegart, im Tontopf serviert
mit kräftigem Finnenbaguette zum Stippen € 15,00

Hallig-Stew

Kräftiger Lammeintopf mit Graupen,
frischem Gemüse und reichlich Lammfleisch € 13,50

Husumer Krabbensuppe

Aus frischen Nordseekrabben² gekocht
mit edlem Weinbrand und Orangen-Sahnehaube € 8,50

Strammer Friese

Kräftiges Vollkornbrot mit Hallig-Salzbutter und feinsten
Lammschinkenwürfeln, eingelegter Rote Bete
und gebackenem Marienhof-Landei € 15,50

Speisen

Kräftig – Schmackhaft – Gut

Don't call it „Schnitzel“

Filet vom nordfriesischen Landrasse-Schwein in knuspriger Vollkorn-Kürbiskernpanade mit Zitronenbutter, Meersalzkartoffeln und Schmortomaten

€ 21,50

Hallig Haxe

Kräftig geschmorte Salzwiesen-Lammhaxe in Thymiansauce mit Schnippelbohnen-Kirschtomatengemüse und Nordstrander Bratkartoffeln

€ 25,50

Land & Meer

Gebratenes Zwischenrippenstück vom Husumer Jungbullen und aromatische Salzwasser-Garnelen mit frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln

€ 32,00

Alles aus Nordfriesland

Cordon Bleu vom nordfriesischen Landrasse-Schwein gefüllt mit feinstem Lammschinken und Backensholzer CréMeer mit knackigem Salat und Nordstrander Bratkartoffeln

€ 23,00

Der Hallig-Klassiker

Saftige Lammfrikadellen mit geschmolzenen Zwiebeln, Estragonsenf, hausgemachten Gewürzgurken und Speck-Bratkartoffeln

€ 16,00



Speisen

Aus dem Meer

Muttis Leibgericht

Gedämpftes Filet vom Küsten-Kabeljau mit Estragon-Senfauce, Schmogurken und Nordstrander Salzkartoffeln € 22,50

In Nordfriesland ein Muss

Frische Nordseekrabben² mit Schnittlauchrührei, leckeren Nordstrander Bratkartoffeln und knackigem Salat € 23,50

Fisch-Fiete lässt Grüßen

In Flensburger-Bierteig gebackene Fischfilets mit Meersalzkartoffeln, Gurkensalat und würzigem Kräuterschmand € 18,50

Hallig-Platte

Zartes Matjesfilet, Nordseekrabben² und Backfisch mit Marienhof-Landeij, Bratkartoffeln, leckeren Dips und frischem Blattsalat € 21,50

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Tortellini

mit Frischkäse und grünem Spargel gefüllt auf Rucola-Spinat, Schmortomaten und Pinienkernen € 16,50

Friesischer Schnüsich

Geschwenktes frisches Gemüse mit Keimlingen und Sprossen in Hafermilch-Senfauce mit Rosmarinkartöfchelchen € 16,50



Speisen

Was Kinderherzen höher schlagen lässt

Frisch gebackene Pfannkuchen

mit hausgemachtem Apfelmus und Zimt-Zucker

€ 4,50

Gebackene Gold-Dublonen

Hähnchenbrust-Nuggets, frisches Gemüse und Meersalzkartoffeln mit leckerem Dip

€ 6,50

Seeräuberteller

Einfach von Mama und Papa stibitzen

Gratis!

Was Süßes

Dess-presso

Kleine süße Verführung mit aromatischem Espresso

€ 6,50

Kross und lecker

Frisch gebackene Waffeln mit Sauerkirschen und Vanilleeiscreme

€ 6,50

Das gibt es nur hier

Geeistes Pharisäermousse in der Tasse serviert mit Kirschgrütze

€ 7,50

Bitte fragen Sie nach unseren frisch gebackenen Kuchen und hausgemachten Torten. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Bei Unverträglichkeiten und/oder allergischen Reaktionen, die durch Lebensmittel bei Ihnen ausgelöst werden können, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Silke & Erik Brack
sowie das gesamte Hallig-Krog Team**