



Sylt meets GUT BARDENHAGEN, Samstag, den 14. November 2009
Sylt kocht auf für Kinder in Afrika

Menü

Marinierte Deichlammscheiben vom Gänsehof in Keitum mit Kürbis- Mohnsalat und knuspriger Lamm" Bifi"

Tobias Evers, Restaurant Coast, Rantum

+

Rotweinessig- Schalotten mit Roquefortcrème, Kräutersalat und Kümmelkaramel

Tim Matthiesen, Restaurant Tafelgut, Bardenhagen

+

Steinbuttschnitte mit Roter Bete, Spaghettini und Kopfsalat

Patrick Kurz, Restaurant Vogelkoje, Kampen

+

In Currymilch gegarter Rehrücken mit Topinambur, Sultanen und Petersilienemulsion

Tim Matthiesen, Restaurant Tafelgut, Bardenhagen

+

Sauerbraten vom Galloway von Schlachter Nissen mit Jakobsmuschelragout in der Blätterteigpastete

Tobias Evers, Restaurant Coast, Rantum

+

Friesentörtchen mit geistem Schokoladentrüffel

Patrick Kurz, Restaurant Vogelkoje, Kampen



VOGELKOJE

KAMPEN SYLT

RESTAURANT • KAFFEEGARTEN • BAR
MARKT DER ZEITEN

Begleitet wird das Menü von einer Weindegustation von Winzer Martin Conrad, Brauneberger Hof
Preis inkl. aller Getränke während des Essens 75 Euro, davon gehen 40 Euro an die Karlheinz Böhm Stiftung in Afrika
Reservierung erbeten unter 05823 95 48 49 oder mail@gut-bardenhagen.de