

DE SPIESKAART

VÖRDEEM



**FILET VOM STRÖMLING 'LORD NELSON' 15.50**  
mit Apfel aus dem Alten Land, Meerrettich und gerösteten Mandeln

**TATAR VOM WEIDEOCHSEN 14.50**  
mit Onsenei, geröstetem Brot, Kapernapfel und Röstzwiebelöl

MIDDENINNE



**GEBRATENES RINDERFILET AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN 45.00**  
mit gerösteten Apfel-Kartoffeln, Pastinakenpüree und Haselnüssen

**GESCHMORTE RINDERSCHAUFEL 24.00**  
Sous Vide gegarte Rinderschaukel mit Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin

DE SOPPEN

**BÜSUMER KRABBENSUPPE 8.00**  
mit frischen Büsumer Krabben, Crème fraîche und Dill

**RINDERCONSOMMÉ 6.50**  
mit gekochtem Tafelspitz und Gemüse

FÖR TWEE

**HUSUMER ROASTBEEF 400G PRO PERSON 39.50**  
mit Kalbsjus, Kartoffelpüree, geschmortem Wurzelgemüse und weiße Bio-Buchenpilze

GRÖNTEFRETERS

**GRAUPENRISOTTO 17.50**  
mit Ziegenfrischkäse, Brunnenkresse und Zitronenöl

EAT WELL MENÜ

Für unsere gesundheitsbewussten Gäste bietet unser Westin Rundum-Gesund-Menü eine Auswahl an nährstoffreichen, hausgemachten Gerichten. Von flexibel anzupassenden Portionen bis hin zu sorgfältig ausgewählten Zutaten bietet Ihnen diese besondere Speisekarte eine Reihe gesünder, individuell zusammengestellter Alternativen.

**BUNTER WILDSALAT 10.50**  
mit Senf-Vinaigrette, mariniertes gelber Bete, gerösteten Kernen und Bauernbrot-Chip

**FELDSALAT MIT KÜRBIS, PASTINAKE, KARMELISIERTEN WALNÜSSEN 10.50**  
und Birnenessig aus dem 1. Deutschen Essigbrauhaus

**ZIEGENFRISCHKÄSE 14.00**  
mit mariniertes Avocado, Rucola und Staudensellerie-Chutney

**GEBRATENES KABELJAUFILLET 24.00**  
mit norddeutschem Schnüüsch und knusprigem Speck

**GEBRATENES MAKRELENFILET 27.00**  
mit körniger Senfsauce, Schmorgurken und Kartoffelpüree

**BACKENSHOLZER KÄSEAUFWAHL 16.50**



UNSER SOURCING-VERSPRECHEN

Wir arbeiten bewusst mit vertrauenswürdigen Lieferanten zusammen, die einen möglichst ethischen Anbau von Biozutaten betreiben.