



S P E I S E N

Vorweg und auch für Zwischendurch

Wattenmeersalat

Knackige Blattsalate und Sylter Zuckeralgen in Kräutervinaigrette mit frischen Nordseekrabben² und kräftigem Finnenbaguette

€ 19,50

Vollwertsalat

Frische Blatt- und Rohkostsalate in Kürbiskerndressing mit Sprossen, Kernen Keimlingen und Vollkorncrutons

€ 13,50

Matrosen-Schmaus

Drei zarte Matjesfilet nach Art der hübschen Friesin, mit eingelegten Gurken knackigem Salat und Nordstrander Bratkartoffeln

€ 18,80

Kuddeldaddeldu

Hausgemachtes Labskaus nach Seemanns Art mit Rollmöpschen Rote Bete, Gewürzgurke und Marienhof-Spiegelei

€ 18,00

Mediterranean meets Nordfriesland

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

€ 16,80

Hallig-Stew

Kräftiger Lammeintopf mit Graupen, frischem Gemüse und reichlich Lammfleisch

€ 15,00

Husumer Krabbensuppe

Aus frischen Nordseekrabben² gekocht mit edlem Weinbrand und Orangen-Sahnehaube

€ 9,80

Kräftige Rinderbrühe

aus der Brust vom Husumer Rind gekocht mit Fleischklößchen, Griesklößchen und Gemüse

€ 7,50

Strammer Friese

Kräftiges Vollkornbrot mit Hallig-Salzbutter und feinsten Lammschinkenwürfeln eingelegten Rote Bete und gebackenem Marienhof-Landei

€ 17,50



Kräftig – Schmackhaft – Gut

Der Hallig-Klassiker

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

€ 17,80

Don't call it „Schnitzel“

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

€ 24,00

Hallig Haxe

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

€ 28,50

Alles aus Nordfriesland

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

€ 25,80

Land & Meer

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

€ 36,00

Aus dem Meer

Muttis Leibgericht

Gedämpftes Filet vom Küsten-Kabeljau mit Estragon-Senfsauce, Schmorgurken und Nordstrander Salzkartoffeln

€ 25,50

In Nordfriesland ein Muss

FrISCHE Nordseekrabben² mit Schnittlauchrührei, leckeren Nordstrander Bratkartoffeln und knackigem Salat

€ 29,00

Fisch-Fiete lässt Grüßen

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

€ 20,80

Hallig-Platte

Zartes Matjesfilet, Nordseekrabben² und Backfisch mit Marienhof-Landeier Bratkartoffeln, leckeren Dips und frischem Blattsalat

€ 25,00



Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Tortellini mit Frischkäse und grünem Spargel gefüllt auf Rucola-Spinat, Schmortomaten und Pinienkernen

€ 18,40

Friesischer Schnüsch

Geschwenktes frisches Gemüse mit Keimlingen und Sprossen in Hafermilch-Senfsauce mit Rosmarinkartöffelchen

€ 18,40

Was Kinderherzen höher schlagen lässt

Frisch gebackene Pfannkuchen

mit hausgemachtem Apfelmus und Zimt-Zucker

€ 5,00

Gebackene Gold-Dublonen

Hähnchenbrust-Nuggets, frisches Gemüse und Meersalzkartoffeln mit leckerem Dip

€ 7,40

Seeräuberteller

Einfach von Mama und Papa stibitzen

Gratis!

Was Süßes

Dess-presso

Kleine süße Verführung mit aromatischem Espresso

€ 7,40

Kross und lecker

Frisch gebackene Waffeln mit Sauerkirschen und Vanilleiscreme

€ 7,50

Das gibt es nur hier

Geeistes Pharisäermousse in der Tasse serviert mit Kirschgrütze

€ 8,50

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

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

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