

LANDFEIN

STRANDWIRTSCHAFT

ESSEN UND TRINKEN

frisch, frech, überraschend und quergeb

APERITIF

Riesling Sekt Brut, Reverchon Saar, trocken	0,1l	7,20
Sekt mit einem süßen Spritzer Cassis	0,1l	7,90
Alfred Gratien - Crémant rosé	0,1l	10,00
Champagner « Veuve Clicquot Brut »	0,375l	42,00
Lillét - Spritz „Wild Berry“ mit Weißwein abgemischt	0,2l	8,50
Aperol - Spritz	0,2l	8,50
Hugo	0,2l	8,50
Garden Spritz	0,2l	11,50
Campari Orange	0,2l	8,00
Limoncello di Capri auf Eis	4cl	7,00
Portwein Rosé auf Eis -lecker!	5cl	8,00
Portwein 10 Jahre Barrique gelagert	5cl	10,00
Wild Russian - Vodka „Ovin Pion“ & Wild Berry	Longdrink	12,00
GIN Tonic -Gin & Thomas Henry Tonic	Longdrink	12,00
Cuba Libre - cubanischer Rum & Kola	Longdrink	9,50

TAGESKARTE BIS 17:00

Hausgekochter Glühwein	4,00	
„Landfein“ Mittags-Bowl	17,50	FGLMN
mit Garnelen	23,50	B
mit Teriaki-Lachs	24,50	D
Nordseescholle mit Speck, Gurkensalat und Rosmarin-Kartoffel	27,50	ADM
Tagliatelle mit mediterranen Gemüse und Rucola	21,50	AC
mit Garnelen	24,50	B
mit Rinderfiletstreifen	32,50	
mit Teriaki-Lachs	27,50	D
Kartoffelsuppe mit Mettenden	9,50	GL
Vegane Süßkartoffel-Gnocchi mit Gemüse und Tomaten Pesto	23,50	AH
Garnelenpfanne mit mediterranen Gemüse und Oliven	24,50	B
Käseauswahl mit Feigensenf und Frucht	16,50	GM
Milchreis mit Zimt und Zucker	7,00	G
Milchreis mit Kirschen	9,00	G
Kuchen, tagesaktuell	4,00	ACGH
Milcheis und Sorbet	Kugel 3,00	G
frische Waffeln mit Zucker	3,50	
frische Waffeln mit Eis und Sahne	7,00	
frische Waffeln mit Eis, heißen Kirschen und Sahne	8,50	

IHR ABENDMAHL

WER DEN KOCH KENNT, BRAUCHT VOR DEM ESSEN NICHT ZU BETEN.

Genießt Euer Abendmahl – geselliges Essen mit Freunden!
Dazu wählt Ihr ein Hauptgericht als „Herzstück“ Eures Abendmahls und überlasst uns einfach den Rest!
Wir kochen für Euch Vorspeisen, Beilagen, kleine Überraschungen und geschmackliche Verführungen.
Lasst Euch bekochen und vom Landfein-Team kulinarisch verwöhnen.

Abendmahl, eine Auswahl an kulinarischen Überraschungen

Vorspeisensalat,

Süppchen

Zwischengang

Hauptgang

Kinderportionen auf Anfrage!

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke.

ABENDMAHL AB 17:30

Unser Angebot das 4. Gang Menü ABENDMAHL 48,00€
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Landfein Salatauswahl verschiedene Dips und Salate (1 Person)	V	17,50	EFHLMNO
Vegane Süßkartoffel-Gnocchi mit Gemüse und Tomaten Pesto	V	23,50	AH
Pasta - Trüffel Tagliatelle	V	26,50	AC
Kikok-Hähnchenbrust mit gegrilltem Hokkaido und Basilikum-Pesto		27,00	GH
Seeteufel mit Chorizo-Gnocchi		34,50	ADO
Kalbsrücken mit getrüffeltem Spitzkohl		31,00	
Nordseescholle, ganz, mit krossem Speck und Gurkensalat		27,50	ADM

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke sehr.

GENIEßER ABENDMAHL AB 17:30

Unser Angebot das 4. Gang Genießer-ABENBMAHL für **65,00€**
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Rinderfilet auf Pfifferlingsrahm und Kartoffelgratin	52,00	G
gebratene Seezunge „Müllerinart“ mit Gurkensalat	58,00	ADGM
Hummer auf Rahmtagliatelle	54,00	BCG
Muschel-Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse und Oliven	42,00	BH

Wir bitten höflichst von Zahlungen mit Kreditkarten abzusehen. Danke sehr.

DESSERT

Zitronen-Sorbet mit Champagner	10,00	
warmes Schokoladenküchlein an Beeren der Saison	10,50	ACG
Dessertüberraschung!	12,50	ACG
Käseauswahl mit Feigensenf und Frucht	16,50	GM

Süßer Wein zum Dessert – perfekte Begleiter

Traminer Spätlese, VDP Weingut Stigler 2015 Kaiserstuhl	5cl	3,20
Beerenauslese VDP Weingut Stigler 2015 Kaiserstuhl	5cl	5,00

Fragt nach unserem Eis!

pro Kugel 3,00 €

...und für die Großen gibt es Baileys, Eierlikör & Co dazu.

KALTES UND FRISCHES

Waterkant	0,75	7,50
Waterkant	0,33	3,40
„Ebbe und Flut“ - mit jeder Flasche klingelt´s im Spenden- „Schiffchen“ der DLRG		
FRITZ Kola auch ohne Zucker	0,33	4,00
FRITZ Limo Orange	0,33	4,00
FRITZ Limo Zitrone	0,33	4,00
FRITZ Limo „Mischmasch“	0,33	4,00
FRITZ Bio Rhabarbersaft-Schorle	0,33	4,20
FRITZ Apfel-Kirsch-Holunder	0,33	4,00
Fritz Apfelschorle	0,33	4,20
Niehoff Orangensaft	0,25	3,40
Niehoff Apfelsaft	0,25	3,20
Niehoff roter Traubensaft	0,25	3,60
Niehoff Maracujasaft	0,25	3,40

Thomas Henry Tonic Water	0,2	3,30
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	3,30
Thomas Henry Ginger Ale	0,2	3,30
Stauder Pils	0,3	4,00
Stauder Pils	0,5	6,20
Stauder alkoholfrei	0,33	4,00
Grevensteiner Landbier	0,3	4,00
Alsterwasser, Radler & Co	0,3	4,00
Hefeweizen Maisels	0,5	5,40
Hefeweizen Maisels alkoholfrei	0,5	5,40

WARMES

Heiße Schokolade mit Sahne	0,25l	4,00
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto & Co	0,25l	7,20
Heiße Milch	0,25l	2,60
Heiße Milch mit Honig	0,25l	3,00
Café Crema		3,00
Latte Macchiato		3,80
Espresso		2,80
Espresso Doppio		4,90
Espresso Macchiato		3,20
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		3,80

TEE

Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen. Tien Tiheng

Unser Tee kommt von der Sylter Tee Company.

Das Lädchen finden Sie in der Friedrichstraße 2, Westerland

Marokkanische Minze	0,3l	3,20
Rooibos Vanille	0,3l	3,50
„Starker Friese“ Assam Blend	0,3l	4,00
Grüner Tee - Korea Spezial kbA	0,3l	4,50
Earl Gray -Schwarzer Tee	0,3l	4,00
„Mach mich glücklich“ -Sylter Wellness, Kräuter, Roiboos	0,3l	4,00
Sylter Hanf-Ingwer-Limone, Kräuter	0,3l	4,50
„Hol Dir Kraft“ Sylter Wellness, Früchte und Blüten	0,3l	4,00
Original Sylter Schietwettertee	0,3l	3,50

WEIN DER SPASS MACHT...

OFFENER WEISS

Riesling Weingut Trezz , Rheingau klar, mineralisch, frisch trocken, feinherb & restsüß für die Schlabbermäuler zum Sundowner	0,2l	7,50
Weißburgunder - Sylt Edition , Thomas Rickes, Nahe	0,2l	8,00
Wolke 7, himmlische Cuveé , Weingut Stigler, Baden	0,2l	8,50
Grauburgunder , Weingut Engel, Pfalz	0,2l	9,00
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, Pfalz	0,2l	8,00

OFFENER ROSÉ

Rosé „Emotion“ trocken, Weingut Manz, Rheinhessen	0,2l	8,00
Rosé Cyveé“ knackig, frisch, fruchtig, halbtrocken Seybold	0,2l	7,50
Rosè „Du Cochonnet“ , trocken, klar und frisch, Südfrankreich	0,2l	8,00
Weinschorle	0,2l	7,00

OFFENER ROT

Pinot Noir , VDP Weingut Stigler, Baden	0,2l	9,00
Spätburgunder, schwarze Kirsche und Johannisbeere		
Primitivo big bottle -3 L Flasche voller Genuss	0,2l	14,00
Côtes-du-Rhône La Rocaille AOC , Frankreich	0,2l	8,00

WEISS

Riesling Johannesberg «Alte Reben» Trezz, 2021 Rheingau Hervorragend! 60 Jahre alte Weinstöcke für wunderbaren Wein wenig Säure, Mandarine, Aprikose, frisch mineralisch	44,00
Riesling Johannesberg «Mittelhölle» RGG, Trezz, 2019 Rheingau Acht Monate Spontanvergärung und im Eichenbarrique ausgebaut, Maracuja, Orange, Sommerblüten, mineralisch mit feinem Schmelz	86,00
Riesling „Blauschiefer“, Markus Molitor 2019 – Mosel, halbtrocken Pfirsich, frische Äpfel, Citrus, feine Schiefermineralität, Weltklasse!	40,00
Riesling „Schloss“ Weingut Grünhaus 2021 Mosel-Saar Frisch, jung, helles Strohgelb, wenig Säure, grüner Apfel, Aprikose,	30,00
Chenin Blanc, VDP Weingut Stigler, 2016 Baden Der Riesling der Franzosen! einzigartig mit großem Schmelz, kraftvoll eine Nase voll Cox Orange und süßliche Aprikose, helle Blüten	56,00
Chardonnay „Löwengang“ 2018 Lageder, DOC Südtirol, Italien Im Barrique vergoren und knapp ein Jahr auf der Hefe ausgebaut, dicht, cremig, Zitronengras, Aprikose, Birne, Vanille, sehr hell und frisch, ausgesprochen elegant. Einer der Besten in Italien	90,00
Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Stigler, 2017 Baden Geniale Cuvée, im Holzfass gereift, weiche Frucht Citrus und Apfel	40,00
Weißburgunder „Familiengewächs“ Sommerach 2020 Franken Frischer Duft, Pfirsich, Aprikose und Kräuterwürze, spritzig, Fülle und Mineralität mit enormer Dichte, langer Nachhall	32,00

Weißburgunder, Rickes Sylt Edition, Tobias Rickes 2021 Nahe ausdrucksstark, cremig und facettenreich, gelber Apfel, Aprikose	28,00
Grauburgunder M, VDP Weingut Stigler 2016 Baden Spontanvergärung , Spitzenlage! elegant, nussig, geschmeidig, Duft von Kernobst, feine Mineralität aus dem Vulkangestein	42,00
Grauburgunder „S“ Schäfer-Fröhlich 2021 Nahe Dichtes und komplexes Bukett mit Vanillearomen und Akzenten von reifer Birne, stoffig und mineralische Würze	46,00
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, 2020 Pfalz Stachelbeere und Cassis, Wiesenblumen und Kräuter, saftig frisch	28,00
Lugana, Fattoria Ottela, Lombardai 2021 Italien überaus fein und elegant, warm, fruchtig, Citrus, Kiwis, Litschis eine echte Empfehlung zu Geflügel, Pasta und Fisch oder Meeresfrüchte	40,00
Scheurebe, „Scheu aber...“ Emil Bauer, 2020 Pfalz Erfrischend, spritzig, Mandarinen, Grapefruit, Cassis und Limonen	28,00
Muskateller, Weingut Seybold 2018 trocken Württemberg/Neckar Nase, Nase, Nase! Trocken mit betörendem Duft. frisch, zart, wunderbare Frucht, Bergamotte, Pfirsich, Melone, Citrus	32,00
Blanc de Noir, Weingut Trenz, 2021 Rheingau Feinfruchtig, Aromen von Blaubeere, Nektarine, Grapefruit, erfrischend, gut eingebundene Fruchtsüße, harmonischer Abgang	32,00
Wolke 7, himmlische Cuveé, Weingut Stigler, 2019Baden sommerlich erfrischende Weißweincuveé	29,00

Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich		42,00
Göttlich klösterlicher Veltliner! samtig, eleganter Schmelz, helles Gelb, feinwürzig zart, grüner Apfel, Aprikose, Wiesenblumen, charmant		
Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich	Magnum 1,5l	88,00
Grüner Veltliner „Feuersbrunner Rosenberg 2019 – Ott, Österreich		82,00
Nase von reifer gelber Litschi, Melone, etwas Blütenhonig, Eleganz, saftiger Fruchtschmelz am Gaumen dezent mineralisch untermalt.		

BIG BOTTLE - Weine 3 l Flasche

Grauburgunder Weingut Thörle 2020, Rheinhessen 3 l.		196,00
sehr zugänglich und moderate Säure, gelb exotische Früchte, cremig, würziger Nachhall		
7 Terroirs Gut Herrmannsberg, 2020, Nahe 3 l.		220,00
raue, mineralische Stilistik, siebenmal VDP Große Lage - das ist Terroir-Sightseeing im Schnelldurchlauf. Dicht und wild durch Spontangärung, Schicht auf Schicht konstruieren sich Zitrone, Feuerstein und herbale Noten.		

SÜSSE WEINE

Traminer Spätlese, Ihringer Winklerberg, VDP Gut Stigler, 2015 Baden	42,00
nussig, Aromen von Litschi, Äpfel, rassiger Edelsüßer , Rosenduft	
Weißburgunder Ihringen Fohrenberg, Stigler, 2013 Baden	54,00
restsüß VDP erste Lage , Spätlese! Himmlisch fruchtig, der genialer Essensbegleiter	

ROSE

„Emotion“ trocken, Weingut Manz, 2020 Rheinhessen	38,00
Lachsrosa, zarte Blumennoten, Kalksteinmineralität und Johannisbeere, elegant und cremig, großes Holzfass	
„Du Cochonnet“ Gernache, 2019 Südfrankreich	28,00
trocken, unwiderstehlicher Duft nach taufrischen Waldhimbeeren und mediterranen Sommergerüchen der feinsten Art	
„Rosé Cyvéé“ Weingut Seybold, 2018 Württemberg	28,00
knackig, frisch, fruchtig, feinherb, Der Terrassenwein für das kleine romantische Dinner!	
“Whispering Angel” Chateau d’ Èscans 2021, Cotes de Provence	54,00
rote Früchte und ein Blumenmeer. typische Würze, sensationelle Harmonie von Frucht, Spritzigkeit, Anmut und Frische	
“Whispering Angel” Chateau d’ Èscans 2021	122,00
Magnum 1,5 l	
“Rock Angel” Chateau d’ Èscans 2021, Cotes de Provence	79,00
der große Bruder vom Whispering Angel, im Holzfass ausgebaut, und zeigt damit eine gelungene Liaison von Frische und Saftigkeit mit komplexer Tiefe und Eleganz.	

ROT

Rioja - Gran Reserva Marques de Riscal, 2014 Spanien	89,00
Tempranillo, Graciano und Mazuelo, kraftvoll, dicht komplex, Noten von Beeren, Gewürzen und Eichenholz	
Carbernet Sauvignon, Chateau Ste Michelle, Columbia Valley 2018	48,00
Fruchtaromen Cassis und Kirsche, holzige Noten durch Lagerung in französischen Barriques, harmonische Tannine, perfekt zum Steak	
Ernie Els "Big Easy" Red blend 2017 South Afrika	52,00
Rubinrot, Blaubeeren, Schokolade, Mocca, Karamell, einfach BIG! Erstklassige Bewertungen für den Wein von Afrikas Südspitze	
Pinot Noir, VDP Weingut Stigler 2015 - Baden	38,00
sehr gelungener, klassischer badischer Spätburgunder schwarze Kirsche und Johannisbeere, duftend und verführerisch	
Spätburgunder «Schlossberg» GG, Weingut Stigler 2011 - Baden	92,00
Hat im Keller auf den großen Tag gewartet! Intensiv, füllig, und rund, schwarze Kirschen und zarte Noten von Kakao und Kaffee	
Carbernet Sauvignon Chatau Musar Red, Grand Cru, 2015 Libanon	108,00
weitere Trauben Cinsault, Carignan, fast noch ein wenig jung, doch zeigt er schon, was er kann. Vollmundig, seidig, aromatisch	
Haut-Medoc, Grand Cru Classé, Chateau la Lagune 2015, Bordeaux	158,00
voll und frisch, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Vanillenoten und Veilchenduft sind im Einklang, seidig, delikater Touch. Abgang ist komplex und kräftig mit einem großen Nachhall.	

Dolcetto d' Alba "Dei Grassi", Elio Grasso 2020 Piemont Italien	44,00
Aromen von Kirschen, Waldbeeren, Kräuter, Mandeln, Schokolade saftig, elegant, schöne Frucht, feine Bitternoten, mineralisch, sehr samtig	
Peperino Toscana Rosso, Teruzzi 2018 Italien	30,00
betörende Komposition aus Sangiovese und Merlot, Barrique, reife Früchte, Cassis, Kirschen, Kräuter, Mocca, Flieder	

BIG BOTTLE - Weine 3 l Flasche

Der Anno XVII, 2017 trocken von Ellermann-Spiegel aus der Pfalz	179,00
außergewöhnliche Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gekellert. Ein Wein mit enormer Tiefe und Komplexität. dichte, dunkelrote, fast schwarzer Farbe. Das Bukett umspielt die Nase mit faszinierenden Noten von wilden roten Früchten, reife Sauerkirsche, süße Brombeeren und Blaubeeren, dazu würzige Nuancen von Gewürznelken, Vanille und Zimt. wunderbar saftig, dicht, sehr konzentriert und extraktreich, wunderbare Frische, die in einem langen Finale ausläuft.	
Primitivo Trefilari IGP 2020, Salento 3l	190,00
Grand Cru auf Italienisch: Trefilari Primitivo IGP Salento, nur das Beste vom Besten. Ausgewählten Parzellen und strikte Selektion, werden höchsten Ansprüchen gerecht. Optisch Rubinrot mit schwarzvioletten Reflexen, außergewöhnlicher Eindruck in der Nase und am Gaumen. Hier treffen Blaubeeren, Johannisbeeren und Amarenakirschen aufeinander, in die sich ein würziger Hauch von Nelke mischt. Absolut elegant, vollmundig und überaus geschmeidig - ein Primitivo vom Feinsten!	

Champagner „Charles Mignon“ Premier Cru	0,375l	42,00
Champanger „Pommero“ Premium Brut	0,75l	82,00
Ruinart blanc de blanc	0,75l	125,00
Ruinart rosé	0,75l	125,00
 Riesling Sekt Brut -Weingut Reverchon 2019 Saar	 0,75l	 34,00
Frisch und spritzig aus klassischer Flaschengärung Sehr feine Säure gepaart mit den Aromen von Citrus- und Steinobstaromen macht Lust auf mehr.		
 Pinot Noir ROSÉ brut, 2013, Weingut Stigler	 0,75l	 52,00
Speziell gelesene Trauben und 89 Monate Lagerung auf feiner Hefe für Eleganz und Feinheit, Cuveé von Spät- und Weißburgunder, wenig Chardonnay		

KURZE, SCHNÄPSE, LECKEREIEN...

	alle 2cl
Korn Otto von Bismarck	3,00
Münsterländer Lagerkorn Feinbrennerei Sasse	5,00
Helbing, Hamburgs feiner Kümmel	3,50
Jägermeister	3,80
Vodka Absolut	3,80
Premium Vodka „Ovin Pion“, rein und weich	5,20
Linie Aquavit aus Norwegen	4,50
Limoncello di Capri	3,80
Sambuca Molinari- verlässlich gut	3,50
Kakao mit Nuss -Organic Feinbrennerei Sasse	4,50
Amaretto Disaronno	3,50
Eierlikör Bellabomba	3,80
„Sechser“ Naturkräuterlikör Feinbrennerei Sasse	4,90
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	0,4 cl 5,50
Baileys Irish Cream	0,4 cl 5,50

	alle 2cl
Grappa "Amarone" Marzadro	6,50
Grappa Marzadro Barrique, oder Diciotto Luna	5,50
Obstler Lantenhammer: Haselnuss, Williamsbirne Mirabelle, Himbeere	6,00
Alpenschnaps Obstler	3,50
Alpenschnaps Haselnuss	3,50
>Gin, Gin und Gin: Gin Mare, Gin Sul und und und bitte fragen!	
Havanna Club 3 Anos Rum	4,00
Havanna Club 7 Anos Rum	4,80
Whisky Glenmorengie 10 Jahre	9,00
Whisky Dalwhinnie 15 Jahre	9,00
Whisky Jim Beam Bourbon	5,50
Whisky Ballantine's	5,50
Cigar Special -5 Jahre in amerikanischer Eiche!	
Deutscher „Whisky“, preisgekrönt, Feinbrennerei Sasse	6,50
Cognac Remy Martin VSOP	6,50
Grand Marnier	5,00
Campari Bitter	4,00

Liebe Gäste

Aufgrund der neuen Lebensmittel-Kennzeichnungspflicht in Speisekarten vom 13.12.14 sind wir verpflichtet Sie auf folgende Zutaten und Stoffe hinzuweisen, die Allergien auslösen können.

In dieser Speisekarte finden Sie die Auszeichnung der 14 allergenen Stoffe. Diese sind wie folgt gekennzeichnet:

- A - Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte direkt an

Wir werden gern für Sie mit größtmöglicher Sorgfalt ein geeignetes Gericht zusammenstellen.