

**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 - Cremant rosé	0,1l	10,00
<b>Champagner „Charles Mignon“ Premier Cru</b>	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!

Salat „Landfein“ mit Brot	14,00	HLMO
mit Garnelen	20,50	B
mit Rinderfiletstreifen	22,00	
mit Schafkäse	19,00	G
Nordseescholle mit Speck Gurken- und Kartoffel-Salat	27,50	ADM
Tagliatelle mit mediterranen Gemüse und Rucola	21,00	AC
mit Garnelen	27,50	B
mit Rinderfiletstreifen	29,00	
mit Schafkäse	25,50	G
vegane Gnocchi aus Süßkartoffeln mit Tomaten-Pesto	21,50	
Garnelenpfanne mit Ajoli	18,50	B
Milchreis mit Zimt und Zucker	7,00	G
Milchreis mit Kirschen	9,00	G
Kuchen, tagesaktuell	4,00	ACGH
Milchreis und Sorbet	3,00	G
	Kugel	

# 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 für 48,00€  
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Landfein Salatauswahl verschiedene Dips und Salate (1 Person)	V 15,00	HLMO
Vegane Gnocchi aus Süßkartoffeln mit Tomaten Pesto	21,50	AH
Pasta - Trüffel Tagliatelle	V 26,50	AC
Knusprige Kikok-Hühnchenbrust auf Pilz-Risotto	26,50	G
Seeteufel mit Chorizo-Gnocchi	32,00	AD
Kalbsrücken mit getrüffeltem Spitzkohl	28,00	
Nordseescholle, ganz, mit krossem Speck und Gurkensalat	27,50	ADM

**Dazu Gemüse und Beilagen.**

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

# GENIEßER ABENDMAHL AB 17:30

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

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin	52,00	G
gebratene Seezunge mit Kartoffel und Gurkensalat	50,00	ADM
Hummerschwanz auf Rahmtagliatelle	49,00	BG

Dazu Gemüse und Beilagen.

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

# DESSERT

Zitronen-Sorbet mit Champagner	8,00	
warmes Schokoladenküchlein an Beeren der Saison	9,50	ACG
Kaffeeschnitte mit Salzkaramel	12,00	ACG
Käseauswahl mit Feigensenf und Frucht	14,50	GHLM

## **Süßer Wein zum Dessert - perfekte Begleiter**

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

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
Kaffee		3,00
Latte Macchiato		3,80
Espresso		2,80
Espresso Doppio		4,90
Cappuccino		3,50
großer 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

<b>Riesling Weingut Trezz</b> , Rheingau klar, mineralisch, frisch trocken, feinherb & restsüß für die Schlabbermäuler zum Sundowner	0,2l	7,50
<b>Weißburgunder - Sylt Edition</b> , Thomas Rickes, Nahe	0,2l	8,00
<b>Wolke 7, himmlische Cuveé</b> , Weingut Stigler, Baden	0,2l	8,50
<b>Pudelwohl</b> , Weiß/Grauburgunder, Tobias Krämer Rheinhessen	0,2l	8,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Diehl, Pfalz	0,2l	8,00

## OFFENER ROSÉ

<b>Rosé „Emotion“ trocken</b> , Weingut Manz, Rheinhessen	0,2l	8,00
<b>„Schmetterlinge im Bauch“</b> knackig, frisch, pink Weingut Kiefer	0,2l	7,50
<b>Weinschorle</b>	0,2l	7,00

## OFFENER ROT

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

## WEISS

<b>Riesling Johannesberg «Alte Reben» Trezz, 2021 Rheingau</b> Hervorragend! 60 Jahre alte Weinstöcke für wunderbaren Wein wenig Säure, Mandarine, Aprikose, frisch mineralisch	44,00
<b>Riesling Johannesberg «Mittelhölle» RGG, Trezz, 2019 Rheingau</b> Acht Monate Spontanvergärung und im Eichenbarrique ausgebaut, Maracuja, Orange, Sommerblüten, mineralisch mit feinem Schmelz	86,00
<b>Riesling „Blauschiefer“, Markus Molitor 2019 – Mosel, halbtrocken</b> Pfirsich, frische Äpfel, Citrus, feine Schiefermineralität, <b>Weltklasse!</b>	40,00
<b>Riesling „Schloss“ Weingut Grünhaus 2021 Mosel-Saar</b> Frisch, jung, helles Strohgelb, wenig Säure, grüner Apfel, Aprikose,	30,00
<b>Chenin Blanc, VDP Weingut Stigler, 2016 Baden</b> <b>Der Riesling der Franzosen!</b> einzigartig mit großem Schmelz, kraftvoll eine Nase voll Cox Orange und süßliche Aprikose, helle Blüten	56,00
<b>Chardonnay „Löwengang“ 2018 Lageder, DOC Südtirol, Italien</b> Barrique vergoren und über 11 Monate auf der Hefe ausgebaut. dicht, cremig, Zitronengras, Aprikose, Birne, Vanille, sehr hell, frisch und ausgesprochen elegant, <b>Einer der Besten Italiens!</b>	90,00
<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay, Weingut Stigler, 2017 Baden</b> Geniale Cuvée, im Holzfass gereift, weiche Frucht Citrus und Apfel	40,00
<b>Weißburgunder „Familiengewächs“ Sommerach 2020 Franken</b> Frischer Duft, Pfirsich, Aprikose und Kräuterwürze, spritzig, Fülle und Mineralität mit enormer Dichte, langer Nachhall	32,00

<b>Weißburgunder, Rickes Sylt Edition, Tobias Rickes 2021 Nahe</b>	28,00
ausdrucksstark, cremig und facettenreich, gelber Apfel, Aprikose	
<b>Weißburgunder „S“ Weingut Kruger Rumpf 2019, Nahe</b>	30,00
10 Monate im Holzfass gereift, volle Aromatik, Apfel, Zitrus, gedämpfte Säure	
<b>Grauburgunder Oberrotweil F1, VDP Weingut Stigler 2016 Baden</b>	42,00
VDP Ortswein, voll, saftige Frucht, dazu fein würzig-rauchige Mineralnote im Holzfass ausgebaut – Grauburgunder der <b>Extraklasse</b>	
<b>Grauburgunder M, VDP Weingut Stigler 2016 Baden</b>	42,00
<b>Spontanvergärung</b> , Spitzenlage! elegant, nussig, geschmeidig, Duft von Kernobst, feine Mineralität aus dem Vulkangestein	
<b>Grauburgunder „S“ Schäfer-Fröhlich 2021 Nahe</b>	46,00
Dichtes und komplexes Bukett mit Vanillearomen und Akzenten von reifer Birne, stoffig und mineralische Würze	
<b>Sauvignon Blanc Weingut Diehl, 2020 Pfalz</b>	28,00
Stachelbeere und Cassis, Wiesenblumen und Kräuter, saftig frisch	
<b>Sauvignon Blanc VDP Weingut Prinz 2019 Rheingau</b>	48,00
<b>Nr. 1 in Deutschland</b> , dicht komplex, duftig, frische Kräuter, gelbe Früchte, mineralisch mit milder Säure	
<b>Lugana, Fattoria Ottela, Lombardai 2021 Italien</b>	40,00
Überaus fein und elegant, warm, fruchtig, Citrus, Kiwis, Litschis eine echte Empfehlung zu Geflügel, Pasta und Fisch oder Meeresfrüchte	
<b>Muskateller, Weingut Seybold 2017 trocken Württemberg/Neckar</b>	32,00
<b>Nase, Nase, Nase!</b> Trocken mit betörendem Duft. frisch, zart, wunderbare Frucht, Bergamotte, Pfirsich, Melone, Citrus	

<b>Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich</b>	42,00
Göttlich klösterlicher Veltliner! samtig, eleganter Schmelz, helles Gelb, feinwürzig zart, grüner Apfel, Aprikose, Wiesenblumen, charmant	
<b>Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich</b> Magnum 1,5l	88,00
<b>Grüner Veltliner „Feuersbrunner Rosenberg 2019 – Ott, Österreich</b>	82,00
Nase von reifer gelber Litschi, Melone, etwas Blütenhonig, Eleganz, saftiger Fruchtschmelz am Gaumen dezent mineralisch untermalt.	
<b>Blanc de Noir, Weingut Trenez, 2021 Rheingau</b>	32,00
Feinfruchtig, Aromen von Blaubeere, Nektarine, Grapefruit, erfrischend, gut eingebundene Fruchtsüße, harmonischer Abgang	
<b>Wolke 7, himmlische Cuveé, Weingut Stigler, 2019Baden</b>	29,00
sommerlich erfrischende Weißweincuveé	
<b>Scheurebe, „Scheu aber...“ Emil Bauer, 2020 Pfalz</b>	28,00
Erfrischend, spritzig, Mandarinen, Grapefruit, Cassis und Limonen	

#### **BIG BOTTLE - Weine 3 l Flasche**

<b>Grauburgunder Weingut Thörle 2020, Rheinhessen 3 l.</b>	196,00
sehr zugänglich und moderate Säure, gelb exotische Früchte, cremig, würziger Nachhall	
<b>7 Terroirs Gut Herrmannsberg, 2020, Nahe 3 l.</b>	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

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

## ROSE

<b>„Emotion“ trocken, Weingut Manz, 2020 Rheinhessen</b>	38,00
Lachsrosa, zarte Blumennoten, Kalksteinmineralität und Johannisbeere, elegant und cremig, großes Holzfass	
<b>„Du Cochonnet“ Gernache, 2019 Südfrankreich</b>	28,00
trocken, unwiderstehlicher Duft nach taufrischen Waldhimbeeren und mediterranen Sommergerüchen der feinsten Art	
<b>„Schmetterlinge im Bauch“ Weingut Kiefer, 2021 Kaiserstuhl</b>	28,00
Brombeere, Kirsche, Feilchen, knackig, frisch, pink Der Terrassenwein für das kleine romantische Dinner	
<b>“Whispering Angel“ Chateau d’ Èscans 2021, Cotes de Provence</b>	54,00
rote Früchte und ein Blumenmeer. typische Würze, sensationelle Harmonie von Frucht, Spritzigkeit, Anmut und Frische	
<b>“Whispering Angel“ Chateau d’ Èscans 2021</b> Magnum 1,5 l	122,00
<b>“Rock Angel“ Chateau d’ Èscans 2021, Cotes de Provence</b>	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

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

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

### **BIG BOTTLE - Weine 3 l Flasche**

<b>Der Anno XVII, 2017 trocken von Ellermann-Spiegel aus der Pfalz</b>	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.	

<b>Primitivo Trefilari IGP 2020, Salento 3l</b>	240,00
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!	

<b>Champagner „Charles Mignon“ Premier Cru</b>	0,375l	42,00
<b>Champanger „Pommery“ Premium Brut</b>	0,75l	82,00
<b>Ruinart</b> blanc de blanc	0,75l	125,00
<b>Ruinart</b> rosé	0,75l	125,00
<b>Riesling Sekt Brut -Weingut Reverchon 2019 Saar</b>	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.		
<b>Pinot Noir ROSÉ brut, 2013, Weingut Stigler</b>	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 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!	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.