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

Menü

Marinierte Deichlammscheiben vom Gänsehoch 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 geestem Schokoladentrüffel
Patrick Kurz, Restaurant Vogelkoje, Kampen

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