



# SÖL'RING HOF

SYLT

## Das Menü im Frühjahr 2022

~Huchels Alpha 2021 ~Holunder ~Fichtensprosse 3/ 7

~Saibling ~Rauchbouillon ~Schnittlauch Weizen/ 3/ 7

~Streifenbarsch ~Braunalge ~Meerrettich Weizen/ 3/ 4/ 7/ 9

~Rote Bete ~Apfel ~Raps 3

~Ochse ~Kieler Sprotte ~Gartenkresse 3/ 4/ 7

~Kartoffelbrot ~Sauerrahmbutter Weizen/ 3/ 7/ Haselnuss

### **Kaisergranat 2/ 3/ 7**

~Karotte ~Ziegenfrischkäse ~Estragon

2018 Saarburger Rausch Riesling Diabas, Zilliken – Mosel 0,1l € 19,-

### **Lachsforelle Weizen/ 3/ 4/ 7**

~Kohlrabi ~Pflaumenkernöl ~Minze

2019 Ried Stein Grüner Veltliner, Ott – Wagram 0,1l € 17,-

### **Kabeljau Weizen/ 3/ 4/ 7/ 14**

~Kopfsalat ~Auster ~Haselnuss

2020 Weißburgunder 350 NN, Odinstal – Pfalz 0,1l € 19,-

**Kalbsbries Weizen/ 2/ 3/ 4/ 7/ 9/ 10**

~Nordseekrabbe ~grüner Spargel ~Melisse 2  
015 Domaine de l'Horizon Blanc – Roussillon 0,1l € 18,-

oder

**Morchel 3/ Mandel/ 7**

~Brokkoli ~Wachtelei ~Mandel  
2019 Trenzado, Suertes del Marques – Teneriffa 0,1l € 15,-  
2012 Yattarna Chardonnay, Penfolds – Adelaide Hills 0,1l € 75,-

**Salzwiesenlamm Weizen/ 10**

~Kartoffel ~Zwiebel ~Bärlauch  
2016 Gattinara Vigna Molsino, Nervi – Piemont 0,1l € 18,-

**Sylter Rose Weizen/ 3/ 7**

~Quark ~Frühlingskräuter  
2017 Frühlingsplätzchen Riesling Auslese, Emrich-Schönleber – Nahe 5 cl € 17,-

oder

**Rhabarber Weizen/ 3/ / 7/ Mandel**

~weiße Schokolade ~Walnuss ~Verbene  
2021 Pink & Pure PetNat, Weingut am Stein – Franken 0,1l € 15,-

~Rantumer Kranz ~Preiselbeere ~Buttercreme Amaranth/ 3/ 7  
~Meersalat ~Reneklode ~Vanille 3/ 7  
~Moosbeere ~Armagnac ~dunkle Schokolade -  
~Söl'Ring Hof Kuss ~Waldmeister ~Mirabelle Weizen/ 3/ 7  
~Aprikose ~Champagner  
~Kamille Weizen/ 3/ 7/ Mandel/ Haselnuss

Degustationsmenü in 6 Gängen € 264,-

Degustationsmenü in 7 Gängen € 279,-

Degustationsmenü in 8 Gängen € 294,-

Sylt, April 2022