

APERITIF

Dr. Loosen Rieslingsekt Brut	0,1l	7,50 €
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	0,1l	17,00 €
Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1l	25,00 €
Hausaperitif "Green Light"	0,2l	9,50 €
Mirtillo Spritz	0,2l	9,50 €
Lillet Berry	0,2l	9,50 €
Belsazar Tonic	0,2l	9,50 €

CRAFT BIER

Kehrwieder Kreativbrauerei Prototyp	0,33l	5,50 €
Kehrwieder Kreativbrauerei Elbe Gose	0,33l	5,50 €

CHAMPAGNER/SCHAUMWEINE

Nino Franco Spumanti Srl. Prosecco di Valdobbiadene "Rustico"	0,75l	52,00 €
Bouvet-Ladoubay Bouvet Tresor Blanc Médaille Brut	0,75l	58,00 €
Barth 2009 Primus, Hattenheim Hassel Riesling Erstes Gewächs	1,5l	260,00 €
Louis Roederer Brut Premier Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75l	128,00 €

Genießen Sie die besten saisonalen Produkte aus der Region
in entspannter Atmosphäre

SPARGELKARTE

Portion weißer Spargel aus Holstein

mit Drillingen, geklärter Butter oder Sauce Hollandaise 26,50 €

mit Holsteiner Katenschinken zusätzlich 7,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Kalb zusätzlich 10,50 €

mit gebratenem Rinderfilet zusätzlich 19,50 €

mit gebratenem Lengfisch zusätzlich 9,50 €

VORSPEISEN

½ Dutzend Sylter Royal Austern mit Chesterbrot, Zitrone und Vinaigrette	28,50 €
Bunter Chicorée-Salat mit Kerbelvinaigrette, Kohlrabi und pochierter Birne	15,50 €
Severin*s Caesar Salat mit confiierten Tomaten und gehobeltem Parmesan	14,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50 €
mit gebratenen Garnelen	19,50 €
Nordseekrabben mit Crème Fraîche, Dill und Sonnenblumenkernen	21,50 €
Gebeizter Fjordlachs mit Sauerrahm, Gurke, Kartoffelrösti und mariniertem Babyleafsalat	18,50 €

SEVERIN*S EMPFEHLUNG

Carpaccio vom Holsteiner Weiderind
mit Bärlauchpesto, Parmesan und Rucola
19,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Frühlingslauchsuppe

mit Miesmuscheln und Croûtons

10,50 €

Spargelconsommé

mit weißem Spargel und gezupftem Ochsenschwanz

12,50 €

Friesisches Labskaus

mit Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke

17,50 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit Kirschtomaten, Knoblauch und Garnelen

18,50 €

Große Portion

25,50 €

SEVERIN*S KLASSIKER

Keitumer Fischsuppe à la Severin*s

mit Sauce Rouille und Knoblauch 14,50 €

Große Portion 21,50 €

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

14,50 €

Flammkuchen Severin*s

mit Galloway-Schinken, getrockneten Tomaten und Rucola

16,50 €

FISCH

Gebratener Lengfisch

mit Kartoffel-Spargel Ragout und Beurre Blanc

29,50 €

Nordsee-Seezunge

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

49,50 €

Dänischer Kabeljau

mit Fenchel-Risotto und Wermutschaum

31,50 €

Bitte Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesempfehlungen

FLEISCH

Maispouardenbrust

mit Pfefferjus, wildem Brokkoli und Blumenkohlpüree

25,50 €

Geschmorte Ochsenbacke

mit Ofengemüse und gebratener Semmelschnitte

27,50 €

Gebratenes Rinderfilet

mit Café de Paris-Jus, Speckbohnen und Pommes Frites

42,50 €

SEVERIN*S KLASSIKER

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 27,50 €

DESSERT

Sylter Rote Grütze

mit Vanillesauce und Johannisbeersorbet

11,50 €

Crème Brûlée von Orangen

mit Orangenragoût und Vanilleeis

11,50 €

Friesenteller

mit Earl Grey, Pflaume und Schmand

16,50 €

Rohmilchkäse vom Hof Backensholz

mit Früchtebrot und Feigensenf

16,50 €

Sorbetvariation

mit frischen Früchten und Beeren

14,50 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Joghurt | Karamell | Schokolade |
Earl-Grey | Nougat | Whiskey |

je Nocke 3,00 €

Hausgemachtes Sorbet

Himbeere | Zitrone | Blutorange | Cassis |
rote Johannisbeere | Rhabarber | Sanddorn

je Nocke 3,00 €

SEVERIN*S KLASSIKER

Kaiserschmarrn (20 Min)

mit Zwetschgenröster

17,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.