

<b>Vorspeisen und Suppen</b>	<b>Euro</b>
<i>Hausgemachte geschmelzte Maultasche und Lamnbratwurst mit Kartoffelsalat</i>	12,50
<i>Variation vom Matjes</i>	18,50
<i>Salat vom Schwarzfederhuhn mit Waldpilzen und Kräuter - Sahnevinaigrette</i>	18,50
<i>Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Sherry - Limonendressing</i>	19,00
<i>Gebackener Ziegenkäse in der Nusskruste auf Hokkaidokürbis</i>	19,50
<i>Schottischer gebeizter und geräucherter Zarlachs mit Reibekuchen</i>	20,00
<i>Hummersalat auf Avocadotatar</i>	29,00
<i>½ ausgelöster Hummer mit drei Saucen</i>	34,00
<i>Tafelspitzbrühe mit Flädle</i>	8,50
<i>Kürbissuppe</i>	9,00
<i>Sylter Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i>	11,00

### **Fischgerichte**

<i>Gebratene Schollenfilets mit Speck und Kartoffelsalat</i>	26,00
<i>Gratinierter Dorsch auf Senfsauce mit Nagegemüse und Petersilienkartoffeln</i>	32,00
<i>Gebratener Seehecht ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	34,00
<i>Gebackene Garnelen auf Curry-Limettensauce mit Basmatireis</i>	36,00
<i>Ganze Nordseezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	pro Gramm 16 cent
<i>Gratinierte Seezungenfilets mit Beurre blanc, Spargelspitzen und Pfifferlingen</i>	49,00
<i>Steinbutt und Hummer in zwei Saucen mit Wildreis</i>	58,00

### **Fleischgerichte**

<i>Tafelspitz vom Sylter Galloway Rind mit Meerrettichsauce, Wirsing und Vichy Karotten</i>	26,00
<i>Lammcurry ( scharf ) mit Brokkoli und Basmatireis</i>	28,00
<i>Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	29,00
<i>½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree</i>	34,00
<i>Dry Aged Entrecôte vom Uthlander Galloway mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	36,00
<i>Filet vom Holsteiner Weiderind mit Pfefferrahmsauce und Marktgemüse</i>	45,00
<i>Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	48,00
<i>Tournedos Rossini mit Gänseleber und Perigord Trüffel</i>	46,00 / 58,00

*\*mit Konservierungsstoff*