

Sehr geehrte Gäste!
**In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte ohne chemische Zusatzstoffe
mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.**

**Unsere Fleischprodukte, Lamm und Gallowayrinder kommen von zwei kleinen Schlachtern aus
Nordfriesland, die Fische aus der Nordsee, Krabben, Muscheln und Austern aus dem Wattenmeer.**

Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Ihr Jörg Müller

Menü

*Variation vom Yellowfin Thunfisch mit asiatischem Gemüse – Algensalat 26,00
oder*

*Getrüffelter Gänselebergugelhupf und Geflügel - Gänseleberparfait
im Baumkuchenmantel mit Apfelsalat 29,00*

*

*Weisser Heilbutt und rote Garnele auf Hokaido-Kürbisragout
mit Zitronen - Kapernfond 39,00*

*

*Kaninchenrücken mit Schalottenkruste,
confierter Paprika, Auberginenconfit und Kaninchenravioli 42,00*

*

Topfenknödel auf Rote Grütze mit Vanilleeis 14,00

Menü 4 Gänge 96,00

Menü 3 Gänge ohne Heilbutt 69,00

Tagesempfehlung

Sylter Austern auf Eis pro Stück 4,00 oder gratiniert (ab 3 Stück) pro Stück 6,50

Kalbskopfsalat mit gebackenem Hahnenkamm 29,00

Beef Tatar mit Reibekuchen 28,00 zusätzlich mit 10g Golden Kaviar 48,00

Tagliatelle mit Sommertrüffel 22,00 / 32,00

*Bouillabaisse von Nordseefischen * 24,00 / 38,00*

Pot au feu vom Hummer 32,00 / 48,00

Lammlieber mit Balsamico-Salbeisauce, Olivenpüree und mediterranem Spinat 26,00

Roulade vom Galloway Rind mit Spitzkohl und zweierlei Püree 32,00