

**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**

*Hummersalat auf Avocadotatar 29,00*

*oder*

*Beef Tatar mit Kaviar 32,00*

*\**

*Saltimbocca vom Skrei auf Champagnerkraut 34,00*

*\**

*Stubenküken auf Rahmspinat mit Trüffelgnocchi 34,00*

*\**

*Tarte Tartin vom Sylter Apfel mit Hennessy Sabayone und Krokanteis 14,00*

*Menü 4 Gänge 86,00*

*Menü 3 Gänge ohne Skrei 68,00*

## **Tagesempfehlung**

<i>Sylter Austern auf Eis Stück 4,00</i>	<i>oder</i>	<i>Sylter Austern gratiniert Stück 6,50</i>
<i>Geflügel – Gänseleberparfait im Baumkuchenmantel mit Apfelsalat</i>		<i>18,00</i>
<i>Feldsalat mit Mango-Ingwercoulis und gebackenen Jakobsmuscheln</i>		<i>19,00</i>
<i>Tortellini Carbonara ,à la JM'</i>		<i>18,50</i>
<i>Pot au feu vom Hummer</i>		<i>32,00 / 48,00</i>
<i>Gebratene Schollenfilets mit Speck und Kartoffelsalat</i>		<i>24,00</i>
<i>Rehfrikadellen mit Waldpilzrahmsauce, Rotkohl und Serviettenknödel</i>		<i>23,00</i>
<i>Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Rosenkohl und Spätzle</i>		<i>26,00</i>
<i>Grünkohl ,klassisch' mit Schweinebacke, Schäufele und Kochwurst</i>		<i>24,00</i>
<i>Grünkohl mit geräucherter Entenbrust, Enteneisbein und Entenbratwurst</i>		<i>34,00</i>