

**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**

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

**Sashimi vom Färöer Lachs auf Orangen - Avocadotatar 26,00**

**\***

**Hummerravioli auf Spargelragout mit roter Garnele 36,00**

**\***

**Boeuf braisé mit Morcheln**

**zweierlei Püree und Wirsing 38,00**

**\***

**Gebackene Erdbeeren auf Rhabarberschaum mit Krokanteis 14,00**

**Menü 4 Gänge 78,00**

**Menü 3 Gänge ohne Ravioli 60,00**

## **Tagesempfehlung**

<b>Sylter Austern auf Eis</b>	<b>Stück 4,00</b>
<b>Hummersalat auf Avocadotatar</b>	<b>29,00</b>
<b>Beef Tatar mit Reibekuchen / mit 10g Imperial Kaviar</b>	<b>28,00 / 48,00</b>
<b>Mascarponeravioli mit gebratenen Kräutern</b>	<b>18,50</b>
<b>Pot au feu vom Hummer</b>	<b>32,00 / 48,00</b>
<b>Gebratener Kabeljau ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>32,00</b>
<b>Wildragout mit Waldpilzen, Spitzkohl und Spätzle</b>	<b>29,00</b>
<b>Gegrilltes Stubenküken auf Bärlauchrisotto mit Morcheln und Spargel</b>	<b>34,00</b>
<b>Deutscher Stangenspargel mit Flädle und Petersilienkartoffeln</b>	<b>24,00</b>
<b>Deutscher Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken</b>	<b>29,00</b>
<b>Deutscher Stangenspargel mit Wiener Schnitzel</b>	<b>36,00</b>