

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 Spargelsalat 28,00

*

Dorschmedaillon im Bouillabaisse mit Sauce Rouille 36,00

*

Kalbsrückensteak ,au four‘

auf Fregola Sarda mit kleinen Gemüsen und Pfifferlingen 48,00

*

Gebackene Erdbeeren auf Rhabarberschaum mit Krokanteis 14,00

Menü 4 Gänge 89,00

Menü 3 Gänge ohne Dorschmedaillon 72,00

Tagesempfehlung

<i>Sylter Austern auf Eis</i>	<i>Stück 4,00</i>
<i>Hummersalat auf Avocadotatar</i>	<i>29,00</i>
<i>Mascarponeravioli mit gebratenen Kräutern</i>	<i>18,50</i>
<i>Pot au feu vom Hummer</i>	<i>32,00 / 48,00</i>
<i>Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Marktgemüse und Spätzle</i>	<i>34,00</i>
<i>Rehschnitzel in Waldpilzrahmsauce mit Spitzkohl und Serviettenknödel</i>	<i>36,00</i>
<i>Deutscher Stangenspargel mit Flädle und Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,00</i>
<i>Deutscher Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken</i>	<i>29,00</i>
<i>Deutscher Stangenspargel mit Wiener Schnitzel</i>	<i>36,00</i>