

**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**

*Tatar vom Sylter Galloway Rind mit Reibekuchen 28,00  
- wahlweise mit 10g Kaviar + 20,00 -  
oder*

*Sashimi vom Färöer Lachs und Ceviche vom weißen Heilbutt  
mit Algensalat und Avocado 28,00*

\*

*Seehechtfilet auf geschmorten Gurken  
mit Dillsauce 34,00*

\*

*Rehrückenmedaillons mit Walnuss-Pfefferkruste  
auf Wirsing, Selleriepüree und Pfifferlingen 49,00*

\*

*Gebackene Kirschen auf Portweinschaum  
mit Macadamia - Krokanteis 16,00*

*Menü 4 Gänge 96,00 (mit Kaviar + 20,00)*

*Menü 3 Gänge ohne Seehecht 70,00 (mit Kaviar +20,00)*

## **Tagesempfehlung**

<i>Variation vom neuen Matjes</i>	<i>19,00</i>
<i>Hummersalat auf Avocadotatar</i>	<i>29,00</i>
<i>Getruffelter Gänselebergugelhupf und Geflügel – Gänseleberparfait im Baumkuchenmantel mit Apfelsalat</i>	<i>32,00</i>
<i>Tagliatelle mit Pfifferlingen</i>	<i>19,00 / 26,00</i>
<i>Pot au feu vom Hummer</i>	<i>32,00 / 48,00</i>
<i>Rote Garnelen ‚Mediterran‘ mit hausgemachten Tagliatelle</i>	<i>36,00</i>
<i>Lammcurry mit Brokkoli und Basmatireis</i>	<i>34,00</i>
<i>Geschmorte Lammhaxe auf weißen Bohnen mit Rosmarinkartoffeln</i>	<i>36,00</i>