

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 32,00
oder
Carpaccio von der Meeräsche
mit Fenchelsalat 26,00**

*

**Hummerravioli und rote Wildwassergarnelen
auf Nagegemüse 36,00**

*

**Spanferkelrücken auf weißen Bohnen
mit Schalotten – Salbeijus und Kartoffel - Speckstrudel 36,00**

*

**Gebackene Zwetschgen auf Portweinschaum
mit Krokanteis 15,00**

Menü 4 Gänge 86,00

Menü 3 Gänge ohne Ravioli 64,00

Tagesempfehlung

Sylter Royal Austern auf Eis / gratiniert (ab 3 Stück)	4,00 / 6,50
Variation vom jungen Matjes	19,00
Tatar vom Sylter Galloway mit Reibekuchen / wahlweise mit 10g Kaviar	28,00 / 48,00
Pot au feu vom Europäischen Hummer	32,00 / 48,00
Kross gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Würfelkartoffeln	34,00
Rote Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ mit hausgemachten Tagliatelle	34,00
Hasenpfeffer mit gestovtem Rosenkohl und Spätzle	28,00
Rehragout mit Waldpilzrahm, Wirsing und Serviettenknödel	29,00

* mit Konservierungsstoffen