

Vorspeisen und Suppen	Euro
<i>Hausgemachte geschmelzte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat</i>	14,50
<i>Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Sherry - Limonendressing</i>	19,00
<i>Sylter Ziegenkäse in der Nusskruste auf Rote Beete Carpaccio mit Blattsalat</i>	19,50
<i>Hausgebeizter Färöer Lachs und geräucherter Zarlachs mit Reibekuchen</i>	21,00
<i>Hummersalat auf Avocadotatar</i>	29,00
<i>Tafelspitzbrühe mit Flädle</i>	8,50
<i>Hokkaido – Kürbissuppe mit Kürbiskernöl</i>	9,00
<i>Sylter Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i>	12,50

Fischgerichte

<i>Gratinierter Dorsch auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln</i>	32,00
<i>Gebratenes Kabeljaufilet ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	34,00
<i>Ganze Nordseezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	pro Gramm 16 cent
<i>Gratinierte Seezungenfilets mit Spargelspitzen und Pfifferlingen</i>	49,00
<i>Steinbutt und Hummer in zwei Saucen mit Wildreis</i>	59,00

Fleischgerichte

<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Vichykarotten, Wirsing und Petersilienkartoffeln</i>	28,00
<i>Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	29,00
<i>½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree</i>	34,00
<i>Entrecôte vom Sylter Galloway mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	36,00
<i>Filet vom Holsteiner Weiderind mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	45,00
<i>Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Olivengnocchi</i>	48,00
<i>Tournedos Rossini mit Gänseleber und Perigord Trüffelsauce</i>	46,00 / 58,00