

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 Gänselebergelchupf im Traminergelee
und Geflügel - Gänseleberparfait im Baumkuchenmantel mit Apfelsalat 32,00
oder
Carpaccio von der Sylter Meeräsche
mit Orangen - Fenchelsalat 24,00*

*

*Hummermaultaschen und rote Wildwassergarnelen
auf Nagegemüse 36,00*

*

*Fasan auf zwei Arten
auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree 46,00*

*

*Gebackene Zwetschgen auf Portweinschaum
mit Krokanteis 15,00*

Menü 4 Gänge 82,00

Menü 3 Gänge ohne Maultaschen 60,00

Tagesempfehlung

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