

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

*Wachtel – Gänseleberterriner mit Apfelsalat 29,00
oder*

*Ceviche vom Färöer Lachs auf Avocadotatar 26,00
**

*Rotbarbe auf Blumenkohl Couscous
und Bouillabaisse 38,00
**

*Duo vom Galloway Kalb
mit zweierlei Püree und Wirsing 45,00
**

Dessertvariation 16,00

Menü 4 Gänge 89,00

Menü 3 Gänge ohne Rotbarbe 68,00

Tagesempfehlung

Sylter Austern auf Eis / oder gratiniert (ab 3 Strück) pro Stück 4,00 / 6,50

Gebratene Hasenleber mit Hokkaidokürbis und Feldsalat 18,00

*Getrüffeltes Gänselebergugelhupf im Traminergelee und Geflügel-Gänseleberparfait
im Baumkuchenmantel mit Apfelsalat 32,00*

Tatar vom Sylter Galloway Rind mit Reibekuchen / mit 10g Kaviar 28,00 / 48,00

Pot au feu vom Hummer mit Ravioli 34,00 / 48,00

Dry Aged Entrecôte vom Sylter Galloway mit Bohnen und Bratkartoffeln 38,00

Hasenrücken und Hasenpfeffer mit Rotkohl, Rosenkohl und Spätzle 45,00