

Vorspeisen und Suppen	Euro
<i>Hausgemachte geschmelzte Maultasche und Lammsbratwurst mit Kartoffelsalat</i>	14,50
<i>Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Sherry - Limonendressing</i>	19,00
<i>Variation vom jungen Matjes</i>	18,50
<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>½ ausgelöster Hummer mit drei Saucen</i>	34,00
<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 Skrei auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln</i>	32,00
<i>Gebratener Kabeljau auf Champagnerkraut mit Trauben</i>	34,00
<i>Rote Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ mit hausgemachten Tagliatelle</i>	38,00
<i>Ganze Nordseezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	pro Gramm 16 cent
<i>Gratinierte Seezungenfilets mit Spargelspitzen und Herbsttrompeten</i>	49,00
<i>Steinbutt und Hummer in zwei Saucen mit Wildreis</i>	59,00

Fleischgerichte

<i>Lammcurry mit Brokkoli und Basmatireis</i>	28,00
<i>Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	29,00
<i>½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	34,00
<i>Dry Aged Rib Eye vom Sylter Galloway mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	42,00
<i>Filet vom Holsteiner Rind mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	48,00
<i>Tournedos Rossini mit Gänseleber und Perigord Trüffelsauce</i>	46,00 / 58,00