

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 im Traminergelee
und Geflügel – Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel mit Apfelsalat 29,00
oder*

Ceviche vom weißen Heilbutt auf Avocadotatar 26,00

*

*Medaillon vom Skrei und Rote Wildwassergarnelen
im Bouillabaisse mit Sauce Rouille 38,00*

*

*Filet vom Sylter Lamm
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 45,00*

*

Mit Topfenmousse gefüllte Crêpes an Ananascarpaccio und Himbeersorbet 14,00

Menü 4 Gänge 89,00

Menü 3 Gänge ohne Skrei 68,00

Tagesempfehlung

<i>Sylter Austern auf Eis / oder gratiniert (ab 3 Stück)</i>	<i>pro Stück 4,00 / 6,50</i>
<i>Salat vom Schwarzfederhuhn mit Waldpilzen</i>	<i>18,50</i>
<i>Tatar vom Sylter Galloway Rind mit Reibekuchen / mit 10g Kaviar</i>	<i>28,00 / 48,00</i>
<i>Pot au feu vom Hummer mit Ravioli</i>	<i>34,00 / 48,00</i>
<i>Backfisch vom Skrei mit Kartoffel – Gurkensalat und Remoulade</i>	<i>24,00</i>
<i>Frikadellen vom Sylter Galloway mit Waldpilzrahm, Schwarzwurzeln und Püree</i>	<i>23,00</i>
<i>Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Rotkohl, Rosenkohl und Spätzle</i>	<i>24,00</i>
<i>Sylter Grünkohl mit Schäufele, Kochwurst, Schweinebacke und Kartoffeln</i>	<i>24,50</i>
<i>Sylter Grünkohl mit warm geräuchertem Lachsfilet und Kartoffeln</i>	<i>28,00</i>