

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*

Nordseekrabben auf Avocadotatar mit Kaviar-Crème-Fraîche 28,00

*

Hörnerner Muschelteigtaschen im Safransud 24,00 / 36,00

*

*Dodine vom Maibockrücken auf seinem Ragout
mit glacierten Möhren, Wirsing und Selleriepüree 48,00*

*

Weißweinzabaione mit Melonenperlen und Orangensorbet 14,00

Menü 4 Gänge 90,00

Menü 3 Gänge ohne Muschelteigtaschen 68,00

Tagesempfehlung

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

Marinierter Tafelspitz mit Spargelsalat 24,00

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

Kalbsbriesmedaillon mit Spargelspitzen, Morcheln und Perigord Trüffel 32,00

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

Backfisch vom Kabeljau mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce 28,00

Rehschnitzel mit Waldpilzrahm, Wirsing und Spätzle 36,00

Lammleber in Balsamico-Salbeijus, Spinat und Oliven-Kartoffelpüree 29,00

Deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln und Schwarzwälder Schinken 28,00

Deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln und Wiener Schnitzel 38,00