

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**

**Tataki vom Färöer Lachs
auf Avocadotatar 28,00**

*

**Loup de Mer aus Wildfang auf Fregola Sarda
im Bouillabaisse-Sud 42,00**

*

**Kalbsteak ‚au four‘ mit hausgemachten Nudeln,
Erbsen und Möhren 45,00**

*

Macadamia – Krokant – Parfait mit Basilikumousse und Citrusfruchtkompott 14,00

Menü 4 Gänge 96,00

Menü 3 Gänge ohne Loup de Mer 74,00

Tagesempfehlung

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

Nordseekrabben auf Avocadotatar 22,00

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen 21,00 / 29,00

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

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

Geschmorte Deichlammhaxe auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 34,00

Gegrilltes Stubenküken auf Spargel-Pfifferlingsrisotto 36,00

Deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln und Holsteiner Schinken 28,00

Deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln und Wiener Schnitzel 38,00

Deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln und gebratenem Steinbuttfilet 46,00