

**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**

*Getrüffeltes Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel  
mit Apfelsalat 24,00*

*oder*

*Tatar vom Färöer Lachs auf Avocado 24,00*

*\**

*Filet vom weißen Heilbutt auf Pastinakenpüree  
mit Zitronen-Kapern-Fond 38,00*

*\**

*Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf Fregola Sarda und Schmorgemüse 38,00*

*\**

*Gebackene Zwetschgen auf Portweinzabaione mit Krokanteis 14,00*

*Menü 4 Gänge 89,00*

*Menü 3 Gänge ohne Heilbutt 68,00*

## **Tagesempfehlung**

<i>Vitello Tonnato vom Galloway Kalb</i>	<i>23,00</i>
<i>Kalbskopfsalat mit gebackenem Hahnenkamm</i>	<i>29,00</i>
<i>Getrübelter Gänselebergugelhupf im Traminergelee mit Apfelsalat</i>	<i>38,00</i>
<i>Tatar vom Sylter Galloway mit Reibekuchen / wahlweise mit 10g Kaviar</i>	<i>28,00/48,00</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>19,00 / 29,00</i>
<i>Pot au feu vom Hummer mit Ravioli</i>	<i>34,00 / 48,00</i>
<i>Steinbeißer ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>34,00</i>
<i>Roastbeef vom Holsteiner Wagyu mit Bratkartoffeln und Remouladensauce</i>	<i>29,00</i>
<i>Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahm, Wirsing und hausgemachten Spätzle</i>	<i>36,00</i>
<i>Kotelett vom Sylter Galloway mit Bohnen, Pfifferlingen und Pommes Frites</i>	<i>56,00</i>