

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

Geflügel – Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel mit Apfelsalat 22,00

oder

Nordseekrabben* auf Avocado-Mango Tatar 23,00

Medaillon vom Skrei im Bouillabaisse Sud

auf Wurzelgemüse mit Meeresfrüchte Ravioli 34,00

Rehschnitzel mit Waldpilzrahm, Rotkohl und Spätzle 38,00

Topfenknödel auf Rote Grütze mit Krokanteis 14,00

Menü 4 Gänge 82,00

Menü 3 Gänge ohne Skrei 64,00

Tagesempfehlung

Irische Donegal Austern auf Eis / oder gratiniert (ab 3 Stück) 4,50 / 6,50

Sylter Ziegenfrischkäse in der Nusskruste auf Rote Beete Carpaccio 17,50

Salat vom Schwarzfederhuhn mit Waldpilzen 19,00

Getrüffelter Gänselebergugelhupf im Traminergelee mit Apfelsalat 36,00

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

Ravioli vom Fasan auf Waldpilzen mit Perigord Trüffelsauce 19,00 / 28,00

Frikadellen vom Holsteiner Galloway mit Wirsing und Kartoffelpüree 26,00

Hasenpfeffer mit gestovtem Rosenkohl und Spätzle 26,00

Grünkohl ‚klassisch‘ mit badischem Schäufole, Schweinebacke und Kohlwurst 28,00

Holsteiner Gans mit Grünkohl 39,00

*** mit Konservierungsstoffen**