

## Apéritifs

Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie	0,15l	9,50
Crémant mit Holunder	0,1l	9,00
König Pilsener vom Fass	0,25l	4,50
Apfelsecco (alkoholfrei)	0,1l	6,50

## Champagner

Billecart Salmon Blanc	0,1l	0,75l
Billecart Salmon Rosé	16,-	90,-
Krug Grande Cuvée	18,-	120,-
Krug Rosé	32,-	230,-
		460,-

## Süßweine

2001 Vinsanto del Chianti Classico, Famiglia Losi	5cl	16,-
2004 Oestricher Lenchen Beerenauslese, P J Kühn		18,-
2016 Straw Wine, Chenin Blanc, Mullineux		18,-

## Selection Jörg Müller

2017 Riesling, Winzerhof Thörle	0,2l	0,75l
2018 Weißburgunder, Bassermann-Jordan	12,-	38,-
2019 Blanc de Noir, Weingut Hunn	12,-	38,-

## Weißwein und Rosé

2015 Riesling feinherb, Stefan Weise Selection	0,2l	0,75l
2013 Riesling Kirschheck, Weingut Korrell	12,50	42,-
2017 Bourgogne Chardonnay, Sebastien Magnien	15,-	52,-
2019 Rosé, Weingut Schäfer-Fröhlich	16,-	54,-
	12,-	38,-

## Rotwein

2017 TRE Toskana, Brancaia	0,2l	0,75l
2005 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie	14,-	48,-
2009 Spätburgunder RS, Weingut Salwey	16,-	54,-
	14,-	96,- (1,5l)



Sehr geehrte Gäste !

In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte, ohne Zusatzstoffe, mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.

Unsere Fleischprodukte, Lamm und Galloway Rinder 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.

## Menü

Beeftatar, Reibekuchen, Creme Fraîche 29,-  
wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 20,-  
oder  
Nordseekrabben\* auf Avocodosalat 28,-

\*  
Weißer Heilbutt mit roten Wildwassergarnelen  
auf Blumenkohl Cous-Cous 43,-  
oder

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Polenta,  
rotes Zwiebelchutney, Wirsing und Pfifferlingen 38,-

\*  
Gebackene Zwetschgen  
auf Armagnacschaum mit Walnuss-Krokanteis 16,-

Menü 3 Gänge 76,-

## Tagesempfehlungen

Sylter Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Kürbischutney ✓ 17,50

Salat vom Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingen und Feldsalat 21,-

Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Creme Fraîche 20g 45,-

50g 98,-

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken 23,-

Getrübelter Gänseleber Gugelhupf im Traminergelee und

Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpnickelmantel mit Apfelsalat 34,-

Pot au feu vom Hummer, Meeresfrüchtemaultasche 36,-/ 48,-

Tagliatelle mit Pfifferlingen ✓ 24,-/ 36,-

Kabeljau ‚Provençale‘ auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln 36,-

½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree 36,-

Frikadellen vom Galloway, Pfifferlingrahm, Wirsing, Bratkartoffeln 32,-

\* enthält Konservierungsstoffe

## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche, Lambratwurst, Kartoffelsalat 15,-

Fjordlachs, gebeizt und kalt geräuchert mit Reibekuchen 24,-

Variation vom hausfiletierten Fassmatjes 24,-

½ ausgelöster Hummer mit kleinem Salat, Cocktailsauce 39,-

Kürbiscremesuppe ✓ 9,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle 8,50

Fischsuppe JM mit Knoblauchbrot 12,50

## Fischgerichte

Gratinierter Dorsch, Nagegemüse, Senfsauce, Petersilienkartoffeln 36,-

Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ hausgemachte Tagliatelle 38,-

Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller 19cent/g

Gratinierte Seezungenfilets, Pfifferlinge, Spargelspitzen, Püree 54,-

Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis 64,-

## Fleischgerichte

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Wirsing, Vichy Karotten, Kartoffeln 34,-

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree 34,-

Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln 48,-

Deichlamm auf zwei Arten, Mediterranes Gemüse, Olivengnocchi 50,-

Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahmsauce, Bohnen, Gratin 52,-

Tournedos ‚Rossini‘, gebratene Gänseleber, Trüffelsauce 48,-/68,-

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke 4,50

-Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Passionsfrucht, Mango,

Weinbergpfirsich, Vanilleis und Walnuss-Krokanteis

-wahlweise mit Wodka oder Eierlikör zusätzlich 5,-

Espresso oder Kaffee mit Petits Fours 14,50

Helles und dunkles Schokoladenmousse 12,-

Crème brûlée mit Zwetschgenröster 13,50

Geeister Cappuccino im Glas 14,-

Schokoladorsorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl 14,-

Käse aus Nordfriesland 16,-

Weinkarte:



Weinshop:

