

Apéritifs

Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie	0,15l	9,50
Crémant mit Holunder	0,1l	9,00
Rose Sekt Extra Brut, Weingut Bergdolt	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,-
		230,-

Süßweine

2001 Vinsanto del Chianti Classico, Famiglia Losi	5cl	16,-
2011 Trittenheimer Apotheke Spätlese, A. Clüsserath		12,-
2016 Straw Wine, Chenin Blanc, Mullineux		18,-

Selection Jörg Müller

2017 Riesling, Winzerhof Thörle	0,2l	0,75l
2019 Müller-Thurgau, Weingut Schäfer-Fröhlich	12,-	38,-
2019 Blanc de Noir, Weingut Hunn	12,-	38,-

Weißwein und Rosé

2018 Grauburgunder, Weingut Poss	0,2l	0,75l
2018 Weißburgunder & Chardonnay, Klaus Peter Keller	12,-	38,-
2011 Riesling Schlossberg, Winzerhof Thörle	15,-	52,-
2019 Rosé, Weingut Schäfer-Fröhlich	15,-	52,-
	12,-	38,-

Rotwein

2008 Spätburgunder, Fritz Waßmer	0,2l	0,75l
2005 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie	15,-	52,-
2018 Merlot & Cabernet Sauvignon, Weingut Bergdolt	16,-	54,-



Menü

Beeftatar mit Reibekuchen und Creme Fraîche 29,- (wahlweise mit 10g Imperial Kaviar) + 20,- oder Dreierlei vom vor Norwegen gefangenen Yellowfin Thunfisch 29,- *
Steinbutt Ravioli mit roter Wildwassergarnele auf Nagegemüse mit Hummersauce 45,- oder Deichlamm auf zwei Arten mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 48,- *
Birnen-Zwetschgen Strudel mit Schokoladentarte und Walnussparfait 16,-

Menü 3 Gänge 79,-

Menü 3 Gänge mit Kaviar 99,-

Tagesempfehlungen

Irische Donegal Austern auf Eis	6 Stück	24,-
Sylter Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Kürbischutney ✓		17,50
Hausfiletierter Fassmatjes auf Friesenbrot		19,50
Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Creme Fraîche	20g	45,-
	50g	98,-
Getrüffelter Gänseleber Gugelhupf im Traminergelee und Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpnickelmantel mit Apfelsalat		34,-
Pot au feu vom Hummer, Meeresfrüchtemaultasche		36,-/48,-
Kabeljau ‚Provençale‘ auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln		36,-
Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd, gestovter Rosenkohl, Spätzle		32,-
Lammleber mit Balsamico Jus, mediterraner Blattspinat, Püree		34,-

Frische Weiße Trüffel aus Alba

Rahmspinat ‚Surprise‘ 42,- (Vorspeise)
Hausgemachte Tagliatelle 38,-/48,-
Mascarponeravioli auf Rahmspinat 38,-/48,-
Cordon bleu vom Schwarzfederhuhn mit Lauchgratin 65,-

Jedes Gericht beinhaltet ca. 4 Gramm Trüffel

Alba – Trüffel zusätzlich, pro Gramm 7,-

Trüffelmenü

3 Gänge nach Ihrer Wahl 128,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche, Lambratwurst, Kartoffelsalat	15,-
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	23,-
Fjordlachs, gebeizt und kalt geräuchert mit Reibekuchen	24,-
Variation vom hausfiletierten Fassmatjes	24,-
½ Hummer mit kleinem Salat und zweierlei Saucen	38,-
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	19 cent/g
Gratinierte Seezungenfilets, Pfifferlinge, Spargelspitzen, Püree	54,-
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis	64,-

Fleischgerichte

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Wirsing, Vichy Karotten, Kartoffeln	34,-
Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	34,-
Boeuf Braisé mit Spitzkohl und Selleriepüree	38,-
Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln	42,-
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, Orange, Passionsfrucht, Mango, Weinbergpflirsich, Vanilleeis, Kaffeeis, 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
Birne Helene im Glas	14,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	14,-
Käse aus Nordfriesland	16,-

Weinkarte:



Weinshop:

