

## 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	16,-	90,-
Billecart Salmon Rosé			18,-	120,-
Krug Grande Cuvée				230,-

## Süßweine

2011 Trittenheimer Apotheke Spätlese, A. Clüsserath	5cl	12,-
2008 St. Patrick Beerenauslese, Weingut Johner		16,-
2001 Vinsanto del Chianti Classico, Famiglia Losi		16,-

## Selection Jörg Müller

2017 Riesling, Winzerhof Thörle	0,2l	0,75l	12,-	38,-
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	12,-	38,-
2017 Weißburgunder S, Weingut Schäfer-Fröhlich			16,-	56,-
2011 Riesling Schlossberg, Winzerhof Thörle			15,-	52,-
2019 Rosé, Weingut Schäfer-Fröhlich			12,-	38,-

## Rotwein

2008 Spätburgunder, Fritz Waßmer	0,2l	0,75l	15,-	52,-
2004 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie			16,-	54,-
2018 Merlot & Cabernet Sauvignon, Weingut Bergdolt			16,-	54,-



## Menü

Beeftatar mit Reibekuchen und Creme Fraîche 28,- (wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 20,-) oder Tatar vom Färöer Lachs auf Avocado mit Reibekuchen 26,- *	
Weißer Heilbutt mit Kaisergranat auf Albatrüffel Risotto 58,- oder Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit Lauchgratin und Albatrüffel 58,- *	
Birnen-Zwetschgen Strudel mit Schokoladentarte und Walnussparfait 16,-	Menü 3 Gänge 89,-

## Tagesempfehlungen

Irische Donegal Austern auf Eis	6 Stück	24,-
Schwarzfederhuhnsalat, Onsenei, Pastinakenschaum, Herbsttrompeten		24,-
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,-
Fischfrikadellen mit Krabben, Pfefferlauch und Kartoffelschnee		28,-
Lammleber mit Balsamico Jus, mediterraner Blattspinat, Püree		29,-
Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd, gestovter Rosenkohl, Spätzle		32,-
Deichlamm auf zwei Arten, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln		48,-

## Frische Weiße Trüffel aus Alba

Rahmspinat ‚Surprise‘ 42,- (Vorspeise)
Hausgemachte Tagliatelle 38,-/48,-
Mascaroneravioli auf Rahmspinat 38,-/48,-
Cordon bleu vom Schwarzfederhuhn mit Lauchgratin 58,-

Jedes Gericht beinhaltet ca. 4 Gramm Trüffel

**Alba – Trüffel zusätzlich, pro Gramm 8,-**

**Trüffelmenü**

**3 Gänge nach Ihrer Wahl 128,-**

## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche, Lambratwurst, Kartoffelsalat	15,-
Sylter Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Kürbischutney ✓	17,50
Dreierlei vom hausfiletierten Fassmatjes	22,-
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	34,-
Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ hausgemachte grüne Nudeln	36,-
Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller	19 cent/g
Gratinierte Seezungenfilets, Herbsttrompeten, Spargel, Püree	52,-
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis	64,-

## Fleischgerichte

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Wirsing, Vichy Karotten, Kartoffeln	34,-
Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	34,-
½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree	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
- Cassis, Schokolade, Orange, Passionsfrucht, Mango, Weinbergpfirsich, Grüner Apfel, Vanilleeis, Kaffeeis - 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:

