

## Apéritifs

Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie	0,15l	12,-
Crémant mit Waldmeister	0,1l	9,-
Pinot Rosé Sekt, Weingut Moosmann	0,1l	9,-
Sylter Rosen Spritz (mit oder ohne Alkohol)	0,15l	7,50 / 12,-
König Pilsener vom Fass	0,25l	4,50

## Champagner

Billecart – Salmon Brut Réserve Blanc	0,1l	0,75l
Billecart – Salmon Brut Rosé	17,-	98,-
Krug Grande Cuvée	19,-	120,-
	36,-	230,-

## Süßweine

2011 Riesling Spätlese, Weingut Spreitzer	0,1l	12,-
2009 Chateau Giraud, Sauternes	0,1l	18,-

## Selection Jörg Müller

2012 Riesling SL trocken, Weingut Schloss Lieser	0,2l	0,75l
2019 Chardonnay, Weingut Hunn	12,-	38,-
2020 Grauburgunder, Weingut Hunn	12,-	38,-
2020 Rosé Rosamunde, Weingut am Stein	12,-	38,-
	10,50	36,-

## Weißweine

2016 Riesling feinherb, Weingut Schloss Lieser	0,2l	0,75l
2018 Weißburgunder trocken, Weingut Schäfer-Fröhlich	10,50	36,-
2019 Chablis, Domaine Séguinot-Bordet	14,-	42,-
2011 Riesling trocken Trittenheimer Apotheke, Clüsserath	15,-	48,-
	15,-	48,-

## Rotweine

2007 Spätburgunder, Martin Waßmer	0,2l	0,75l
2017 Sangiovese, Tenuta Belvento, Toscana	15,-	52,-
2004 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie	15,-	52,-
2018 Merlot & Cabernet Sauvignon, Weingut Bergdolt	16,-	54,-
2017 Château Haut-Beauséjour, Bordeaux	16,-	54,-
	18,-	58,-

## Weinkarte:



## Weinshop:



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 und Muscheln aus dem Wattenmeer.

Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Ihr Jörg Müller

## Menü

Beeftatar mit Reibekuchen und Creme Fraîche 28,-  
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 20,-)  
oder

Tataki vom Färöer Lachs  
auf Avocado Tatar mit asiatischem Gemüsesalat 28,-  
\*

Steinbuttmedaillon und rote Wildwassergarnele  
mit Steinbuttravioli und Bouillabaisse Sud 56,-  
oder

Zweierlei vom Deichlamm  
mit mediterranem Gemüse und Olivengnocchi 56,-  
\*

Gebackene Kirschen auf Portweinschaum  
mit Macadamia – Krokant Eis 22,-

Menü 3 Gänge 94,-

## Tagesempfehlungen

Irische Donegal Felsenaustern auf Eis	6 Stück	24,-
Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Creme Fraîche	20g	45,-
	50g	98,-
Junger, hausfiletierter Fassmatjes auf Friesenbrot mit Schnittlauch		19,50
Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet mit Parmesan und Rucola Salat		24,-
Vitello Tonnato		24,-
Salat mit gebackenen Wildwassergarnelen und Mango-Ingwer Coulis		28,-
Getrüffelter Gänselebergugelhupf im Traminergelee und		
Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpnickelmantel mit Apfelsalat		34,-
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen ✓		24,-/ 32,-
Pot au feu vom Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche		36,-/ 48,-
Backfisch vom Kabeljau mit Salatplatte und Remouladen Sauce		34,-
Tafelspitz vom Holsteiner Rind, Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce		35,-
Rehfrkadellen mit Pfifferlingsrahm mit Wirsing und Spätzle		36,-

## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat	15,-
Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney ✓	18,50
Dreierlei vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	22,-
Nordseekrabben mit Avocado-Kirschentomatensalat	28,-
Tatar vom Färöer Lachs auf Avocado mit Kaviar	28,-
½ Hummer mit kleinem Salat und zweierlei Saucen	38,-
Grüne Spargelcremesuppe ✓	9,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	9,00
Fischsuppe JM mit Knoblauchbrot	12,50

## Fischgerichte

Gratinierter Dorsch mit Senfsauce, Nagegemüse & Kartoffeln	36,-
Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ hausgemachte grüne Nudeln	38,-
Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller, Petersilienkartoffeln	20 Cent/g
Gratinierte Seezungenfilets, Pfifferlinge, Noilly Prat Sauce, Püree	54,-
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis	64,-

## Fleischgerichte

½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	38,-
Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	34,-
Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln	45,-
Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahmsauce, Bohnen, Gratin	52,-
Tournedos ‚Rossini‘, gebratene Gänseleber, Périgord-Trüffelsauce	48,-/68,-

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	4,50
Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Schokolade, Mango, Orange, Cassis, Maracuja, Weinbergpfirsich, Stracciatella, Vanilleeis, Macadamia – Krokant Eis, Kaffeeis	
- wahlweise mit Wodka oder Eierlikör	zusätzlich 5,-
Espresso oder Kaffee mit Petits Fours	14,50
Helles und dunkles Schokoladenmousse	13,-
Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	13,50
Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	14,-
Erdnussparfait mit Vanilleschaum und marinierten Erdbeeren	14,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	15,-
Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsichsorbet	22,-
Käse aus Nordfriesland	16,-