

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 (ohne oder mit Alkohol)	0,15l	7,50 / 12,-
König Pilsener vom Fass	0,25l	4,50

Champagner

Billecart–Salmon Brut Réserve Blanc	0,1l	0,75l	17,-	98,-
Geoffroy Rosé de Saignée 1 ^{er} Cru			19,-	120,-
				0,375l
Krug Grande Cuvée				140,-

Süßweine

2011 Riesling Spätlese, Weingut Spreitzer	0,1l	12,-
2009 Sauternes, Château Giraud		18,-
1986 Château d'Yquem, Sauternes		96,-

Selection Jörg Müller

2020 Weißburgunder, Weingut Salwey	0,2l	0,75l	12,-	38,-
2020 Riesling, Winzerhof Thörle			12,-	38,-
2020 Grauburgunder, Weingut Hunn			14,-	42,-
2020 Rosé Pinot Noir, Weingut am Stein			10,50	36,-

Weißweine

2020 Riesling SL feinherb, Weingut Schloss Lieser	0,2l	0,75l	12,-	38,-
2020 Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott			14,-	42,-
2018 Bourgogne Chardonnay, Thomas Morey			18,-	62,-
2013 Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Markus Molitor			18,-	62,-

Rotweine

2019 Spätburgunder Alte Reben, Weingut Moosmann	0,2l	0,75l	15,-	52,-
2004 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie			16,-	54,-
2018 Rosso dei Notri, Tua Rita			17,-	58,-



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 Schlachtbetrieben 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	
Variation vom vor Norwegen gefangenen Yellowfin Thunfisch mit asiatischem Gemüsesalat und Avocado	28,-
*	
Steinbutt Ravioli und Hummer auf Nagegemüse mit Estragon-Hummersauce	52,-
oder	
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit mediterranem Fregola Sarda	52,-
*	
Gebackene Zwetschgen auf Armagnacschaum mit Macadamia – Krokanteis	18,-

Menü 3 Gänge 89,-

Tagesempfehlungen

Irische Donegal Felsenaustern auf Eis	6 Stück	28,-
Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Creme Fraîche	20g	45,-
	50g	98,-
Nordseekrabben mit Avocado-Kirschtomatensalat		28,-
Feines vom Lamm (Zunge, Bäckchen, Leber, Herz, Hirn und Würstchen)		29,-
Getrüffeltes 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,-
Gebatene Schollenfilets mit Speck, Tomaten, Salat und Bratkartoffeln		34,-
Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit gestovtem Rosenkohl, Spätzle		35,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat	15,-
Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney	18,50
Dreierlei vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	23,-
Tatar vom Färöer Lachs auf Avocado mit Reibekuchen	28,-
½ Hummer mit kleinem Salat und zweierlei Saucen	38,-
Hokkaido Kürbiscremesuppe	9,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	9,-
Fischsuppe JM mit Kräuterbaguette	12,50

Fischgerichte

Kabeljau ‚Provençale‘, Blattspinat, Tomaten, Rosmarinkartoffeln	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	68,-

Fleischgerichte

Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	34,-
½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree	38,-
Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln	48,-
- wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	
Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahmsauce, Bohnen, Gratin	54,-
Variation vom Deichlamm, mediterranes Gemüse, Olivengnocchi	56,-
Tournedos ‚Rossini‘, gebratene Gänseleber, Périgord-Trüffelsauce	48,-/68,-

Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	4,50
Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Mango, Birne, Baileys, Maracuja, Zitrone	
Weinbergpfirsich, Walnusseis, Vanilleis, Macadamia–Krokanteis, Kaffeeis	
- wahlweise mit Wodka, Baileys oder Eierlikör zusätzlich	5,-
Espresso oder Kaffee mit Petits Fours	14,50
Helles und dunkles Schokoladenmousse	13,-
Crème brûlée mit Zwetschgenröster	13,50
Geeiste Birne Helene im Glas mit Vanilleschaum	14,-
Erdnussparfait mit Baileysschaum, Mandel und Blutorange	15,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	15,-
Nuss-Nougat Schnitte, Amarettoschaum, Orangen-Joghurt Sorbet	16,-
Käse aus Nordfriesland	16,-

Weinkarte:



Weinshop:

