

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
Geoffroy Rosé de Saigné 1 ^{er} Cru	17,-	98,-
Krug Grande Cuvée	19,-	110,-
		240,-

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
2020 Riesling, Winzerhof Thörle	12,-	38,-
2020 Chardonnay & Weißburgunder, Weingut Stigler	12,-	38,-
2020 Rosé Pinot Noir, Weingut am Stein	14,-	42,-
	10,50	36,-

Weißweine

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

Rotweine

2019 Spätburgunder Alte Reben, Weingut Moosmann	0,2l	0,75l
2004 Cabernet Sauvignon, Gentle Annie	15,-	52,-
2018 Côtes Du Rhône Selection, Saint Cosme	16,-	54,-
	16,-	54,-

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 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

Tataki vom Färöer Lachs auf Avocadotatar 28,-
*

Kabeljaumedaillon und rote Wildwassergarnele auf Fregola Sarda mit Bouillabaisse Sud 48,-
oder

Fasan auf zwei Arten mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree 49,-
*

Erdnussparfait mit Vanilleschaum und Cassis-Joghurt Sorbet 16,-

Menü 3 Gänge 86,-

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,-

Getrüffelter Gänselebergugelhupf und

Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel mit Apfelsalat 34,-

Mascarponeravioli mit Tomate und gebratenen Wildkräutern ✓ 22,-/ 29,-

Pot au feu vom Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche 36,-/ 54,-

Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit gestovtem Rosenkohl, Spätzle 35,-

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing, Kartoffeln, Vichykarotten 36,-

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 14,50

Fischgerichte

Kabeljau ‚Provençale‘, Blattspinat, Tomate, Rosmarinkartoffeln 36,-

Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ hausgemachte grüne Nudeln 38,-

Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘, Spargelspitzen, Püree 54,-

Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller, Petersilienkartoffeln 20 Cent/g

Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis 68,-

Fleischgerichte

Kalbsnierchen 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, Cassis, Himbeere, Schokolade, Mango, Birne, Baileys, Maracuja, Zitrone

Weinbergpfirsich, Gewürzpfleume, Vanilleeis, Macadamia–Krokanteis, Kaffeeis

- wahlweise mit Wodka, Baileys oder Eierlikör zusätzlich 5,-

Espresso oder Kaffee mit Petits Fours 14,50

Helles und dunkles Schokoladenmousse 13,-

Geeiste Birne Helene im Glas mit Vanilleschaum 14,-

Crème brûlée mit Zwetschgenröster 14,50

Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl 15,-

Käse aus Nordfriesland 16,-