

Apéritifs

Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie	0,15l	12,-
Crémant mit Holunder	0,1l	9,-
Pinot Rosé Sekt, Weingut Moosmann	0,1l	9,-
König Pilsener vom Fass	0,25l	4,50
Vitalmalz (alkoholfrei)	0,3l	4,50
Basil Limonade (alkoholfrei)	0,3l	4,50
Lemon Grape Cocktail (alkoholfrei)	0,3l	6,50

Champagner

Laurent – Perrier La Cuvée Blanc	0,1l	0,75l	17,-	98,-
Billecart – Salmon Brut Rosé			19,-	110,-
Krug Grande Cuvée				240,-

Süßweine

2011 Riesling Spätlese, Weingut Spreitzer	0,1l	12,-
2007 Sauternes, Château Rieussec		18,-

Selection Jörg Müller

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

Weißweine

2020 Riesling SL feinherb, Weingut Schloss Lieser	0,2l	0,75l	12,-	38,-
2019 Chablis, Domaine Clothilde Davenne			16,-	54,-
2016 Bourgogne Blanc, Domaine Dureuil Janthial			17,-	58,-
2013 Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Markus Molitor			18,-	62,-

Rotweine

2019 Spätburgunder Alte Reben, Weingut Moosmann	0,2l	0,75l	15,-	52,-
2020 Beaujolais Côte de Brouilly, Les sept Vignes, Thivin			16,-	54,-
2018 Côtes Du Rhône Selection, Saint Cosme			16,-	54,-
2018 Château Charmail, Haut-Médoc, Bordeaux			19,-	64,-

Weinkarte:



Weinshop:



Menü

Gänselebergugelhupf und Geflügel-Gänseleberparfait im Pumpernickelmantel mit Apfelsalat	32,-
oder	
Beeftatar mit Reibekuchen und Crème fraîche (wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 20,-)	28,-
*	
Gratinierte Seezungenfilets, Noilly Prat' mit Spargelspitzen, Kartoffelpüree und Trompetenpilzen	56,-
*	
Fasan auf zwei Arten mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree	56,-
*	
Tonkabohnenparfait mit Rotweineis und Gewürzorange	16,-
Menü 3 Gänge ohne Seezunge	89,-
Menü 4 Gänge	118,-

Tagesempfehlungen

Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche	20g	45,-
	50g	98,-
Nordseekrabben mit Avocado-Kirschtomatensalat		28,-
Getrüffeltes Taubencarpaccio mit Kaiserschoten		32,-
Kalbsbries und Sot l'y laisse vom Perlhuhn mit Rotweinrisotto		34,- / 48,-
Ravioli von Blut- und Leberwurst auf gebratenem Pfefferkraut		18,- / 24,-
Mascarponeravioli mit Tomate und gebratenen Wildkräutern		22,- / 29,-
Pot au feu vom Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche		36,- / 54,-
Frikadellen vom Holsteiner Wagyu mit Wirsing und Spätzle		32,-
Hasenpfeffer aus Sylter Jagd mit gestovtem Rosenkohl und Spätzle		34,-

Alba Trüffel Spezialitäten

Rahmspinat ‚Surprise‘ mit weißem Alba Trüffel	38,-
Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Alba Trüffel	38,- / 48,-
Mascarponeravioli mit weißem Alba Trüffel	38,- / 48,-
Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit weißem Alba Trüffel und Lauchgratin	68,-

Jedes Gericht beinhaltet ca. 3 Gramm Alba Trüffel

Alba Trüffel zusätzlich, pro Gramm 8,-

Trüffelmenü mit 3-Gängen Ihrer Wahl 135,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat	15,-
Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney	18,50
Dreierlei vom hausfiletierten Fassmatjes	23,-
Variation vom Färöer Lachs mit seinem Kaviar und Reibekuchen	26,-
Feines vom Lamm (Zunge, Herz, Leber, Bäckchen, Hirn, Würstchen)	32,-
½ ausgelöster Hummer mit zweierlei Saucen	38,-
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe	9,50
Gänseconsommé mit Gänseklein	12,-
Fischsuppe JM mit Kräuterbaguette	14,50

Fischgerichte

Gratinierter Skrei auf Nagegemüse mit Senfsoße und Kartoffeln	36,-
Wildwassergarnelen ‚Mediterran‘ hausgemachte grüne Nudeln	38,-
Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller, Petersilienkartoffeln	20 Cent/g
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Wildreis	68,-

Fleischgerichte

Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	34,-
½ 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, Apfel, Zitrone, Weinbergpfirsich, Rotweineis, 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 Bratapfelragout	14,50
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	15,-
Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsichsorbet	22,-
Käse aus Nordfriesland	16,-