

Apéritifs

San Bitter	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
Vitamalz	(alkoholfrei)	0,3l	4,50
Lemon Grape Cocktail	(alkoholfrei)	0,3l	7,50

König Pilsener vom Fass		0,25l	4,50
Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie		0,15l	12,-
Crémant mit Holunder		0,1l	9,-
Pinot Rosé Sekt, Weingut Moosmann		0,1l	9,-

Champagner

Laurent – Perrier, La Cuvée Blanc		17,-	98,-
Billecart-Salmon Brut Rosé		19,-	120,-
Krug Grande Cuvée #169			240,-

Süßweine

2011 Turmberg Riesling Auslese, Robert Weil	0,1l	18,-	
2011 Hölle Beerenauslese, Weingut Künstler	0,1l	26,-	

Selektion Jörg Müller

2020 Riesling, Winzerhof Thörle	0,2l	12,-	0,75l 38,-
2020 Rosé, Weingut am Stein	0,2l	12,-	38,-
2020 Weißburgunder & Chardonnay, Stigler	0,2l	14,-	42,-

Weißweine

2020 Riesling SL feinherb, Weingut Schloss Lieser	0,2l	12,-	0,75l 38,-
2021 Grüner Veltliner, Weingut Bernhard Ott	0,2l	14,-	42,-
2018 Scheurebe, Weingut Wittmann	0,2l	14,-	42,-
2018 TO Chardonnay, Weingut Velich	0,2l	18,-	62,-

Rotweine

2019 Spätburgunder Alte Reben, Weingut Moosmann	0,2l	15,-	0,75l 52,-
2018 Côtes Du Rhône Selection, Château de Saint Cosme	0,2l	16,-	54,-
2018 Bourgogne Rouge, Domaine Dureuil Janthial	0,2l	17,-	58,-
2006 Bosconia, Viña Tondonia	0,2l	19,-	64,-

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 Crème fraîche	29,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar) + 20,-	
oder	
Tataki vom Faröer Lachs	
auf Avocado und asiatischem Gemüsesalat	29,-
*	
Steinbuttravioli und Nordseehummer	
auf Nagegemüse	52,-
oder	
Rehrücken unter der Walnuss-Pfefferkruste	
mit Morchelrahm, Rote Bete, Wirsing und Selleriepüree	52,-
*	
Gebackene Erdbeeren auf Rhabarberschaum und Mandel-Krokanteis	18,00
Menü 3 Gänge	89,-
Menü 3 Gänge mit Kaviar	109,-

Tagesempfehlungen

Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche	20g	45,-
	50g	98,-
Variation von der Gänseleber mit Apfelsalat und Brioche		39,-
Hausgemachte Tagliatelle mit Sommertrüffel		28,-/ 38,-
Pot au Feu vom Nordsee-Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche		38,-/ 56,-
Gratinierter Dorsch mit Senfsauce, Nagegemüse und Kartoffeln		38,-
½ Barbarie Ente mit Wirsing und Kartoffelpüree		39,-
Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahm, Bohnen, Kartoffelgratin		56,-
Deutscher Spargel mit Spargelsauce und Butterkartoffeln		34,-
Wahlweise mit:		
- Schwarzwälder Schinken		38,-
- Wiener Schnitzel		46,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat	16,-
Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney	19,50
Variation vom Färöer Lachs mit Reibekuchen	26,-
½ ausgelöster Nordsee-Hummer mit zweierlei Saucen	45,-
Spargelcremesuppe	9,50
Fischsuppe JM mit Kräuterbaguette	14,50
Kleine Bouillabaisse vom Kaisergranat	18,-

Fischgerichte

Dorschfilet ‚Provençale‘ auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln	38,-
Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller, Petersilienkartoffeln	22 Cent/g
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘, Spargelspitzen, Püree	54,-
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Hummerravioli, Wildreis	68,-

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	36,-
Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln	48,-
- wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	
Feines vom Deichlamm, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	58,-
Tournedos ‚Rossini‘, Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelpüree	68,-

Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	4,50
Erdbeere, Rhabarber, Himbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Cassis, Weinbergpfirsich, Apfel, Joghurt, Vanilleeis, Mandel-Krokanteis, Kaffeeis	
- wahlweise mit Wodka, Baileys oder Eierlikör zusätzlich	5,-
Espresso oder Kaffee mit Petits Fours	14,50
Limettenparfait mit Erdbeer-Rhabarberagout und Camparisorbet	14,50
Geeiste Maibowle im Glas	14,50
Helles und dunkles Schokoladenmousse	14,-
Crème brûlée mit Rhabarberkompott	14,50
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	15,-
Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsichsorbet	22,-
Käse aus Nordfriesland	18,-

Feines zum Mitnehmen für zu Hause

Hausgemachtes Griebenschmalz	200g Glas	6,50
Hausgemachte Marmelade (diverse Sorten)	200g Glas	6,50
Getrüffeltes Geflügel-Gänseleber Parfait	200g Glas	29,-
Hausgemachter Eierlikör	500 ml	21,-