

Vorspeisen		Euro
Sylter Royal Auster mit Chesterbrot	Stck.	4,80
Junger Blattsalat mit Apfelvinaigrette und Croûtons		14,50
Garnelenpfanne mit Röstbrot		18,50
Bruschetta mit Tomate, Lardo und Parmesan		16,50
Eingelegtes Gemüse mit Joghurt und Kräutern		16,50
Aal mit Bete, Apfel und Crème Fraîche		18,50
Gebratene Wachtel mit Wildkräutersalat und Heidelbeeren		19,50
Beluga Kaviar, mit Rösti und Crème Fraîche	50 g	150,00
	125 g	375,00
Suppen		
Kürbis-Cocos- Suppe mit Croutons		14,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und gezupftem Ochsenschwanz		17,50
Hauptgänge		
Wildfang Steinbutt mit Beurre blanc, Staudensellerie und Petersilienwurzel		54,50
Kabeljau Lion mit Spitzkohl, Sellerie und Kumquat		38,50
Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln		24,50
Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten		28,50
Rehrücken mit Marone, Birne und Rosenkohl		54,50
Kalbs Carree mit Feige, Kürbis und wildem Brokkoli		44,50
Risoni-Nudel-Risotto mit Paprika und Artischocke		24,50
Walter´s Hof Brotzeitplatte mit Rohschinken, Pfefferbeißer, Pastrami, Schmalz, Bergkäse		26,50

Ihr Küchenchef

Nicolas Kluth