

Vorspeisen

Sylter Royal Auster mit Chesterbrot	Stck. 4,80
Wildkräutersalat mit Apfelvinaigrette und Croûtons	14,50
Garnelen Pfännchen Knoblauch und Röstbrot	18,50
Räucheraal auf Kräuterrührei mit Friesenbrot und Meerrettich	19,50
Gefüllte Weinblätter mit Zitronenjoghurt	15,50
Salat von grünem Spargel und Avocado mit Ei und Heidelbeere	17,50
„Himmel und Äd“ gebratene Blutwurst mit Kartoffelpürrée, Apfelmus und gerösteten Zwiebeln	18,50
Thunfisch Tataki mit Alge und Edamame	19,50
Pilzcrèmesüppchen mit Kerbel	16,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und gezupftem Ochsenschwanz	16,50
Imperial Kaviar, mit Rösti und Crème Fraîche	50 g 125,00 125 g 315,00
Beluga Kaviar, mit Rösti und Crème Fraîche	50 g 150,00 125 g 375,00

Hauptgänge

Nordsee Seezunge im Ganzen mit Gurkensalat und Salzkartoffeln	75,00
Kabeljau und Tomate mit Gnocchi, Fenchel und Artischocke	36,50
Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	24,50
Holsteiner Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Grilltomate und Bratkartoffeln	39,50
Rinderroulade mit Stangenbohnen und Kartoffel-Selleriepürrée	36,50
Spanferkelcarrée mit Spitzkohl und Aprikose	39,50
Blattsalat mit Maishuhnbrust in Sesamdressing und mariniertem Gemüse	34,50
Pilzrisotto und gebeiztes Ei	24,50