

Vorspeisen

Appetizers

Wildkräutersalat mit Kirschtomate, Gurke, Möhre, € 10,90
Aprikose und karamellisierter Walnuss
Wild herb salad with cherry tomato, cucumber, carrot, apricot and caramelized walnut

Vorspeise oder Suppe des Tages Preis auf Anfrage
Appetizer or soup of the day

Suppe

Soup

Mais-Crèmesüppchen mit feiner Rauchnote und Hähnchen-Spieß € 9,50
Corn cream soup with a fine smoky note and chicken skewer

Spinat-Schaumsüppchen mit gegrillter Garnele € 10,90
und Thymian-Croûtons
Spinach foam soup with grilled shrimp and thyme croutons

Fleischhauptgerichte

Main dishes with meat

180g Dry Aged Burger vom "Sylter Galloway" € 26,50
im Brioche Bun dazu Tandoori Joghurt, Papaya-Granatapfel-Chutney,
Portweinzwiebeln und Steakhouse Fries
180g Dry Aged Burger from the "Sylter Galloway" in the brioche bun with tandoori yogurt,
papaya pomegranate chutney and port wine onions and steakhouse fries

Zarte Duroc-Schweinebäckchen mit Malzbier-Bratenjus, € 31,50
Kartoffelpüree, Apfel-Kohlrabi und gebackenen Zwiebeln
Tender Duroc pork cheeks with malt beer gravy, mashed potatoes, apple kohlrabi and baked onions

Milch-Kalbskotelette vom Grill mit Café de Paris Butter, € 33,50
Petersilienkartoffeln und Kirschtomatenragout mit jungem Lauch
Grilled veal cutlet with Café de Paris butter, parsley potatoes and cherry tomato ragout with young leek

Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü Preis auf Anfrage
Main course meat from the menu of the day

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*

Fischhauptgerichte

Main dishes with fish

- Garnelen mit Basilikum-Pesto, Kirschtomate, Rauke
und Tagliarini mit Parmesan € 31,90
Prawns with basil pesto, cherry tomato, arugula and tagliarini with parmesan
- Schellfischfilet vom Grill mit Zitronenbutter, Dillkartoffeln,
Vanille-Möhrenstampf und Gurkensalat € 32,50
Grilled haddock fillet with lemon butter, dill potatoes, vanilla carrot mash and cucumber salad
- Fischhauptgang aus dem Tagesmenü Preis auf Anfrage
Vegetarian main course from the daily menu

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

- Tagliarini mit Basilikum-Pesto, Kirschtomate, Rauke,
Parmesan und Pinienkernen € 26,50
Tagliarini with basil pesto, cherry tomato, arugula, Parmesan and pine nuts
- Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü Preis auf Anfrage
Vegetarian main course from the daily menu

Dessert

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Beerenragout € 9,50
Cream Brûlée of tonka bean with berry mustard
- Mille Feuille mit Champagnercrème und Himbeeren € 10,50
Mille Feuille with champagne cream and raspberries
- Kleine französische Käseauswahl mit Feigensenf und Gebäckstangen € 12,90
small French cheese selection with fig mustard and pastry sticks
- Tagesdessert Preis auf Anfrage
Dessert of the day

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*