

# Vorspeisen

## **Sylter Austern**

Chesterbrot | Zitrone

je 4,50

## **Krabbensalat auf Friesenbrot**

frische Nordsee Krabben | Senfcreme | Kresse

16

## **Smörrebröd**

Gebratenes Roastbeef | Butter | Radieschen | Ei  
Cornichons | Meerrettichcreme

15

## **Gratinierter Ziegenkäse**

Rote Bete | Feldsalat | karamellisierte Walnüsse

15

## **Matjes Tatar**

Friesenbrot | Kresse

16

## **Winterlicher Salat**

Feldsalat | Spinat | Grünkohl  
Karamellisierte Walnüsse | Granatapfel | Brotchips  
weißer Balsamico

15

# Suppen

## **Tafelspitz-Consommé vom Weiderind**

Pfannkuchen Streifen | Gemüse Julienne

10

## **Hummerschaumsüppchen**

mit Nordsee Krabben

14

# Pasta

## **Kürbis-Walnuss Pasta**

Petersilien Gremolata | Parmesanspäne

21

## **Pasta Aglio et Olio**

Knoblauchöl | gerösteter Pfeffer | frische Kräuter

Parmesanspäne

17

dazu gebratene **Riesengarnelen**

26

## **Rote Bete Gnocchis**

Mangold | Parmesanspäne

18

dazu gebratenes **Lachsfilet**

28

# Hauptsache Fisch

## **Sylter Muscheln**

Weißweinsud | Wurzelgemüse | Olivenöl  
gebuttertes Friesenbrot

24

## **Lachsfilet** gebraten

Sesam-Orangen Kruste | Winterliches Pfannengemüse  
Pastinaken Püree | Beurre Blanc

28

## **Wolfsbarschfilet** gebraten

Rote Bete Risotto | Kurkumaschaum

32

## **Nordseescholle** gebraten

dazu Nordfriesische Petersilienkartoffeln

"**Natur**" mit zerlassener Butter

26

"**Büsumer Art**" mit Nordsee Krabben

34

"**Finkenwerder Art**" mit Speck

28

# Hauptsache Fleisch

## **Entrecôte**

### **vom französischen Charolais Rind**

Gebratene Pilze | Gebackene Kartoffelschnitte  
Kräuterbutter

36

## **Kalbsleber** gebraten

Geschmolzene Äpfel | geschmorte Zwiebeln  
Kartoffelpüree | Portweinjus

26

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln | Dill-Gurkensalat  
Preiselbeeren

32

## **Spanisches Iberico Filet**

Sautierter Grünkohl | Maronen-Kartoffel Püree  
Datteljus

34

# Sorbet

<b>Kugel Sorbet</b>	4
Zitrone, Himbeere oder Mango	
mit Prosecco oder Wodka	7

# Eiscreme

<b>Kugel Eis</b> auf Dinkel Crumble	4
Vanille, Schoko, Erdbeere oder Walnuss	

---

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

# TAGESKARTE

von 12:00 - 16:30 Uhr

## Süßes

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanille Eis	9
<b>Milchreis</b> Zimt & Zucker	8
<b>Kaiserschmarrn</b> Apfelmus   Blaubeeren	14

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen</b> „Elsässer Art“ Speck   Zwiebeln	11
<b>Flammkuchen</b> Gebratene Pilze   Walnüsse   Gouda	14
<b>Flammkuchen</b> Marinierte Krabben   Wurzelgemüse   Schnittlauch	16

## Kuchen

<b>Torte</b>	3,70
<b>Blechkuchen</b>	3,50
Kuchensorten wechseln saisonal	
Portion <b>Sahne</b>	1