

Vorspeisen

Sylter Austern

mit Chesterbrot & Zitrone

je 4,50

Krabbensalat auf Friesenbrot

*frische Nordsee Krabben
mariniert mit Senfcreme & Kresse*

16

Smörrebröd

*mit gebratenem Roastbeef
Butter, Radieschen, Ei, Cornichons
& Meerrettichcreme*

15

Gratinierter Ziegenkäse

*mit konfierten Cherrytomaten, Rucola
& Bio Olivenöl*

15

Suppen

Tafelspitz-Consommé vom Weiderind

mit Pfannkuchenstreifen & Gemüsejulienne

10

Hummerschaumsüppchen

mit Nordsee Krabben

14

Vegetarisches & Pasta

Pasta Aglio et Olio

*gebraten in Knoblauchöl, geröstetem Pfeffer
& frischen Kräutern*

17

dazu gebratene Riesengarnelen

26

Rüben-Walnuss Pasta

*mit bunten Rübenstreifen, Walnüssen
Rucola & Parmesanspäne*

21

Chili Sin Carne

mit Soja Dip & Steinofenbaguette

16

Salate

Baby Leaf Salat

*mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurke, Sonnenblumenkerne
Parmesan & weißes Balsamico-Apfeldressing*

14

dazu gebratenes Kabeljaufilet

26

dazu gebratene Entenbruststreifen

24

Hauptsache Fisch

Sylter Muscheln

im Weißweinsud mit Wurzelgemüse & Olivenöl

dazu gebuttertes Friesenbrot

24

Kabeljaufilet gebraten

dazu Vanille-Ingwer Karotten, Kartoffelstampf

& Beurre Blanc

32

Steinköhlerfilet gebraten

mit Sesam Teriyaki Lack

& Mango-Chili Risotto

27

Nordseescholle gebraten

dazu Nordfriesische Petersilienkartoffeln & Salat

"Natur" mit zerlassener Butter

26

"Büsumer Art" mit Nordsee Krabben

34

"Finkenwerder Art" mit Speck

28

Hauptsache Fleisch

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust

*mit Mandel Risotto, wilder Brokkoli
& Portwein-Kirsch Jus*

29

Kalbsleber gebraten

*mit Apfel Chutney, geschmolzene Zwiebeln
Kartoffelstampf & Portweinjus*

26

Wiener Kalbsschnitzel

*mit Bratkartoffeln, Dill-Gurkensalat
& Preiselbeeren*

32

Rumpsteak vom Holsteiner Ochsen

*auf Zwiebel-Pilz Melange
dazu Bratkartoffeln & Kräuterbutter*

34

Sorbet

Kugel Sorbet 4

Zitrone, Himbeere oder Mango

mit Prosecco oder Wodka 7

Eiscreme

Kugel Eis auf Dinkelcrumble 4

*Vanille, Schoko, Erdbeere
oder Walnuss*

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergikerkarte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

TAGESKARTE

von 12:00 - 16:30 Uhr

Süßes

Apfelstrudel <i>mit Vanille Eis</i>	9
Milchreis <i>mit Zimt & Zucker oder mit frischen Früchten</i>	8
Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus und frischen Beeren</i>	14

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ <i>Speck & Zwiebeln</i>	11
Flammkuchen <i>mit gebratenen Pilzen, Walnüsse & Gouda</i>	14
Flammkuchen <i>mit Serrano Schinken, Rucola & Parmesanspäne</i>	14

Kuchen

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