

# 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

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

## Flammkuchen

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

## Kuchen

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