

Starter

Gebratener Ziegenkäse

zweierlei Bete & Himbeervinaigrette 9,-

Schweinebauch

Chorizo, Avocado & Paprika 9,-

Trio von der Ente

Feige & Feldsalat 9,-

Geflämmt Lachs

Kartoffeldressing & Wildkräuter 12,-

Carpaccio vom Rind

Trüffel 14,-

Suppen

Geschäumte Fischsuppe

Rouille & Croutons 8,-

Maronensuppe

Entenbrust 6,-

Pasta/Zwischengang

Tagliatelle

Trüffel & Schnittlauch

klein 11,-

groß 13,-

Tagliatelle

Rehsugo & Quitte

..... 9,-

für Zwei

Vorspeisenplatte

eine Auswahl unserer aktuellen Starter 24,-

Tapasplatte

Gebratene Garnele, Fenchelsalami, Datteln im Speckmantel,
Rucola, Oliven und vieles mehr 23,-

Austern

Sylter Royal

Zwiebelvinaigrette & Zitrone

6 Stück 16,-

Hauptgänge

Lammkarree Artischocken, Bohnen & Polenta 27,-

1/2 Ente Rotkohl, Schnittlauch & Kartoffel 25,-

Fischteller „norditeran“ Muschel, Risotto & Queller 22,-

Filet vom Heilbutt Orange, Fenchel & Linsen 25,-