

Starter

Karamellisierter Ziegenkäse

Birne | Feldsalat 9,-

Jacobsmuscheln im Brickteig

Blumenkohl | Sanddorn 12,-

Rosa Lammnuss

Sellerie | Wildkräuter 10,-

Carpaccio vom Weiderind

Trüffel | Schnittlauch 13,-

Suppen

Fischsuppe „norditeran“

Rouille | Croutons 8,-

Petersilienwurzelsuppe

Lachs | Crème Fraîche 6,-

Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle

Trüffel & Schnittlauch

klein 11,-

groß 13,-

für Zwei

Vorspeisenplatte

eine Auswahl unserer aktuellen Starter 24,-

Tapasplatte

Gebatene Garnele | Fenchelsalami | Datteln im Speckmantel |

Rucola | Oliven | & vieles mehr 23,-

Austern

Sylter Royal

Zwiebelvinaigrette | Zitrone

Pro Stück 3,-

½ Dutzend 16,-

Hauptgänge

Rosa gebratene Kalbsleber

Rote Zwiebeln | Kartoffel | Apfel 26,-

½ Barbarie-Ente

Zweierlei Kohl | Kartoffel 26,-

Fischteller „norditeran“

Spinat | Tomate | Risotto 23,-

Pochiertes Filet vom Kabeljau

Rote Bete | Topinambur | Senf 25,-