

SUPPEN

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ <i>MIT PERLGRAUPEN UND SHERRY</i>	€ 14,50
HUMMERCREMESUPPE <i>MIT ALTEM COGNAC UND FLUSSKREBSEN</i>	€ 14,90
FISCHSUPPE IM CHABLIS-SAFRANSUD <i>MIT NORDSEEFISCH-FILETS, MUSCHELN, GARNELEN UND SAUCE AIOLI</i>	€ 16,00

UNSERE EMPFEHLUNGEN

FRISCHE NORDSEEZUNGE VOM GRILL, CA. 550 GR <i>MIT PINIEN-OLIVENBUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN UND GURKENSALAT IN RAHM</i>	€ 44,00
GANZER ROTBARSCH IN OLIVENÖL GEBRATEN <i>MIT PINIENKERNEN, SELLERIE-FENCHELSALAT, KANARISCHE KARTOFFELN UND SAUCE MOJO</i>	€ 29,00
BABYSTEINBUTT IN PINIENKERNBUTTER <i>MIT GEMISCHTEM BLATTSALAT UND ROSMARINKARTOFFELN</i>	€ 38,00

STEAKS AND MORE

FEINHEIMISCHES SUSSLÄNDER SCHWEINEKOTELETT <i>CA. 380 GR.</i>	€ 31,00
TRANCHE VOM YELLOW THUNA CA. 220 GR., ROSA GEBRATEN	€ 29,50
NEBRASKA US RÜCKENSTEAK CA. 300 GR.	€ 44,00
ROSA DEICHLAMM KOTELETTS CA. 360 GR.	€ 39,00

ZU UNSEREN GRILL-GERICHTEN SERVIEREN WIR DREIERLEI SALATE:
FENCHEL-SELLERIESALAT IN BIRNENVINAIGRETTE, ASIATISCHER
ROTKOHL-SALAT UND WEISSE BOHNEN IN TRÜFFELVINAIGRETTE
SOWIE KARTOFFELGRATIN IM BLÄTTERTEIG,
ZU DEN STEAKS SC. BERNAISE UND ZUM THUNFISCH TERIYAKI.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

SPARGELZEIT

FRISCHER DEUTSCHER HEIDESPARGEL

*MIT MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN, SC. HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER*

€ 23,50

PORTION SPARGEL MIT KLEINEM RINDERFILET, CA. 100 GR

*MIT MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN, SC. HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER*

€ 35,50

PORTION SPARGEL MIT PARMASCHINKEN

*MIT MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN, SC. HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER*

€ 27,50

PORTION SPARGEL MIT HAUSGEBEIZTEM GRAVED LACHS

*MIT MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN, SC. HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER*

€ 29,50

PORTION SPARGEL MIT KLEINEM KALBSSCHNITZEL

*MIT MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN, SC. HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER*

€ 31,50

MITTAGSKARTE

VON 12:00 BIS 14:30 UHR

SUPPEN

KLEINE HUMMERSUPPE

MIT FLUSSKREBS UND COGNAC

€ 11,00

KLEINE OXTAIL

MIT PERLGRAUPEN UND SHERRY

€ 10,00

KLEINE FISCHSUPPE

IM CHABLIS-SAFRAN-SUD, MIT SAUCE AIOLI

€ 11,00

VORSPEISEN

KLEINER FELDSALAT IN ZITRONENDRESSING

MIT CROUTONS, SPECKKRUSTELN UND PARMESAN

€ 9,50

KLEINES VITELLO TONNATO

MIT THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND RUCOLASALAT

€ 12,50

KLEINES CARPACCIO VOM RINDERFILET

*IN ESTRAGONVINAIGRETTE MIT FRISCHEM TRÜFFEL, MANCHEGO-KÄSE
UND GERÖSTETEN MACADAMIA-NÜSSEN*

€ 14,50

KLEINES THUNFISCH-CARPACCIO

IN LIMONENÖL MIT SELLERIE-FENCHELSALAT

€ 13,50

KLEINER CAESAR SALAT

MIT CROUTONS UND PARMESAN

€ 9,50

KLEINES MATJES-LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL

MIT DILL-SENFSAUCE UND FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING

€ 13,50

KLEINE GEBRATENE BLUTWURST AUF ROTE BETE CARPACCIO

IN BIRNENVINAIGRETTE

€ 13,50

MITTAGSKARTE

VON 12:00 BIS 14:30 UHR

FLEISCHGERICHTE

RINDERGULASCH VOM HOLSTEINER OCHSEN <i>MIT SPIRALNUDELN</i>	€ 15,00
KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB <i>MIT KAPERNSAUCE, MARKTGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN</i>	€ 15,50
SCHNITZEL „WIENER ART“ VON DER SCHWEINEOBERSCHALE <i>MIT BRATKARTOFFELN UND GURKENSALAT IN RAHM</i>	€ 14,50
RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN ANGUS, 200GR. <i>PORTWEINJUS UND KARTOFFELGRATIN IM BLÄTTERTEIG</i>	€ 19,90
KALBSLEBER „BERLINER ART“ <i>MIT ÄPFELN, ZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE</i>	€ 16,90
OFENFRISCHE 1/4 ENTE IN DREI VARIATIONEN <i>KLASSISCHE ART oder ELSÄSSER ART oder ASIATISCHE ART</i>	€ 14,90
SYLTER SEEMANNS - LABSKAUS <i>SPIEGELEI, ROTE BETE UND ROLLMOPS</i>	€ 14,90
SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IM SPECKMANTEL <i>CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND KARTOFFELGRATIN IM BLÄTTERTEIG</i>	€ 16,90
GESCHETZELTES »ZÜR'CHER ART« <i>VOM SCHWEINERÜCKEN AUF ESTRAGON-KÄSESAUCE MIT CHAMPIGNONS, NUDELN UND GURKENSALAT IN RAHM</i>	€ 16,90
CORDON BLEU VON DER HÄHNCHENBRUST <i>AUF ROTWEINSAUCE, MIT ERBSEN, MÖHREN UND KARTOFFELN</i>	€ 14,90

MITTAGSKARTE

VON 12:00 BIS 14:30 UHR

FISCHGERICHTE

MATJESFILETS

*MIT ROTEN ZWIEBELRINGEN,
GRÜNE SPECKBOHNEN UND BRATKARTOFFELN*

€ 14,90

ROTBARSCHFILET GEBRATEN AUF DIJON-SENFSAUCE

MIT MÖHRCHEN UND RISOLÉEKARTOFFELN

€ 14,90

NORDSEESCHOLLE MIT SPECKSTIPPE,

*PETERSILIENKARTOFFELN UND
DILL-GURKEN-SALAT IN RAHM*

€ 18,50

KABELJAUFILET AUF WEISSWEINSCHAUM

MIT MARKTGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN

€ 16,50

GEBRATENES SEELACHSFILET

MIT BLATTSPINAT, SALZKARTOFFELN UND RIESLINGSCHAUM

€ 13,90

SPIESS VON FJORDLACHS UND RIESENGARNELE

GERÖSTETER FENCHEL, KANARISCHE KARTOFFELN, MOJO SAUCE

€ 16,90

PASTA

RICOTTA RAVIOLI

MIT PESTOSAUCE UND OLIVEN

€ 14,50

FEINE SPAGHETTINI

MIT PINIENKERNEN, KIRSCHTOMATEN, SPINAT UND PARMESAN

€ 14,50

TAGLIATELLE IN TRÜFFELSAUCE

MIT ROBIOLA-KÄSE, RUCOLA UND PARMESAN

€ 14,50

VORSPEISEN

FELDSALAT IN ZITRONENDRESSING <i>MIT CROUTONS, SPECKKRUSTELN UND PARMESAN</i>	€ 14,00
VITELLO TONNATO <i>MIT THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND RUCOLASALAT</i>	€ 14,90
CARPACCIO VOM RINDERFILET <i>IN ESTRAGONVINAIGRETTE MIT FRISCHEM TRÜFFEL, MANCHEGO-KÄSE UND GERÖSTETEN MACADAMIA-NÜSSEN</i>	€ 19,00
THUNFISCH CARPACCIO <i>MIT SELLERIE-FENCHELSALAT UND LIMONENÖL</i>	€ 16,90
CAESAR SALAT <i>MIT CROUTONS UND PARMESAN</i>	€ 14,00
MATJES-LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL <i>MIT DILL-SENFSAUCE UND FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING</i>	€ 15,90
FEINE SPAGHETTINI MIT FRISCHEM TRÜFFEL <i>PARMESANRAHM UND PORTWEINJUS</i>	€ 18,00
GEBRATENE BLUTWURST AUF ROTE BETE CARPACCIO <i>IN BIRNENVINAIGRETTE</i>	€ 15,90
AUSGELÖSTE HÖRNUMER MIESMUSCHELN <i>IN CURRYRAHM MIT GEMÜSE</i>	€ 16,50
BEEFTATAR STROGANOFF <i>MIT SENFGURKE, WASABICREME UND TOAST</i>	€ 19,50
VORSPEISEN TRILOGIE AUF DER ÉTAGÈRE <i>RINDERCARPACCIO MIT FRISCHEM TRÜFFEL, VITELLO TONNATO UND THUNFISCHCARPACCIO</i>	€ 18,00

FLEISCH

KALBSFRIKADELLEN

MIT RAHMMÖHREN UND MORSUMER PETERSILIENKARTOFFELN € 19,90

SAFTIG GESCHMORTE LAMMHAXE

*AUF ROTWEIN-SCHALOTTENJUS MIT FRISCHEM BLATTSPINAT
UND KARTOFFELGRATIN* € 24,50

OCHSENBACKE IM ROTWEIN GESCHMORT

MIT GLASIERTEM MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN IM BLÄTTERTEIG € 24,50

ALBA TRÜFFEL MEETS LAMMCARÉE

MIT RATATOUILLE UND ROSMARINKARTOFFELN AUF TRÜFFELSCHAUM € 39,00

HOLSTEINER RINDERFILET VOM GRILL

*AUF COGNAC-PFEFFER-RAHMSAUCE, GEMISCHTE BLATTSALATE
UND KARTOFFELGRATIN* € 36,00

KALBSRAHMGULASCH

GETRÜFFELTE TAGLIATELLE UND GURKENSALAT IN RAHM € 25,00

WIENER KALBSSCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

MIT GURKENSALAT IN RAHM, BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN € 24,50

FISCH

HÖRNUMER MIESMUSCHELN

IN TOMATEN-RIESLINGSUD MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

€ 24,50

ZANDERFILET VOM GRILL

*AUF WEISSWEINSAUCE MIT GURKENSALAT
UND KARTOFFEL-BLUTWURSTPÜREE*

€ 26,00

SEETEUFELTRANCHE VOM GRILL

*AUF PARMESAN RISOTTO MIT SAFRAN-FENCHEL,
FRISCHE MANGO UND WEISSWEINSCHAUM*

€ 34,00

NORDSEE-KABELJAUFILET IN BRAUNER BUTTER GEBRATEN

*MIT GLASIERTE ZUCKERSCHOTEN,
HUMMERSCHAUM UND PETERSILIENKARTOFFELN*

€ 24,50

GEBRATENE GARNELEN

*AUF GERÖSTETEM SPARGEL MIT ESTRAGONSENFSAUCE
UND ROSMARINKARTOFFELN*

€ 29,50

PASTA

RICOTTA-RAVIOLI IM PARMESANRAHM

MIT KIRSCHTOMATEN UND OLIVEN

€ 19,50

FEINE SPAGHETTINI IN PARMESANRAHM

MIT FRISCHEM ITALIENISCHEN TRÜFFEL

€ 29,90

PENNE IN TRÜFFELBUTTER

MIT ROBIOLAKÄSE, OLIVEN, TOMATEN UND PINIENKERNEN

€ 19,90

PESTO SPAGHETTI MIT OLIVEN

TOMATEN, PINIENKERNEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

€ 19,50

VEGAN

PIKANTES GELBES CURRY

VIEL FRISCHES GEMÜSE DER SAISON UND JASMINREIS

€ 19,50

UNSERE KLASSIKER AUS 17 JAHREN INGO WILLMS

OFENFRISCHE KNUSPRIGE 1/2 ENTE

KLASSISCHE ART

ORANGEN-WACHOLDERSAUCE, KNÖDEL UND ROTKOHL € 23,90

ELSÄSSER ART

ROTWEINSAUCE, RAHMSAUERKRAUT UND KARTOFFELGRATIN € 23,90

ASIATISCHE ART

*ERDNUSSSAUCE, GLASIERTE SCHOTEN, SPROSSEN
UND SPAGHETTINI MIT SWEET CHILI-SAUCE* € 23,90

SPARE RIBS MIT BBQ SAUCE GRATINIERT

TERIYAKISAUCE, HOMEFRIES UND BLATTSALAT € 25,00

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB

*IN KAPERNSAUCE, GLASIERTES MARKTGEMÜSE
UND MORSUMER SALZKARTOFFELN* € 19,90

RINDERROULADE VOM HOLSTEINER OCHSEN

MIT ROTKOHL UND MORSUMER SALZKARTOFFELN € 22,50

FÜR UNSERE KLEINEN

PANIERTES SCHNITZEL

BUTTERERBSEN / SPAGHETTINI € 12,00

SPAGHETTI

IN BUTTER MIT PARMESAN € 8,50

BOLOGNESE MIT PARMESAN € 10,00

GEBRATENES SEELACHSFILET

MIT RAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE UND PÜREE € 12,00

1 KUGEL

NUTELLA-EIS € 3,00

VANILLE-EIS MIT SMARTIES € 3,50

DESSERT UND KÄSE

WHISKY ZABAIONE

MIT VANILLEEIS € 9,90

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

HAUSGEMACHTES KIRSCH EIS MIT AMARENA KIRSCHEN € 11,50

HAUSGEMACHTES PASSIONSFRUCHTSORBET

MIT PROSECCO AUFGEFÜLLT € 10,50

CRÈME BRÛLÉE

MIT TAHITI-VANILLE € 9,50

KLEINES ESPRESSOEIS

MIT WHISKY-ZABAIONE € 7,90

KÄSE

• SPANISCHER MANCHEGO

• ITALIENISCHER PARMESAN

• GORGONZOLA

• MIT TRÜFFELHONIG / OLIVEN

PRO PORTION € 10,50

VARIATION € 14,90

APÉRITIF EMPFEHLUNGEN

APPEL CIDER <i>ERFRISCHEND, WENIG ALKOHOL 4,5%</i> <i>FRISCHE MINZE / LIMONE / EIS</i>	0,20 L	€	6,90
KIR ROYAL <i>CHAMPAGNER »DRAPPIER« MIT CASSISLIKÖR</i>	0,10 L	€	13,90
KLEINE FLASCHE CHAMPAGNER <i>»DRAPPIER«</i>	0,375 L	€	39,00
FLASCHE CHAMPAGNER <i>»RUINART ROSÉ«</i>	0,75 L	€	99,00
PROSECCO	0,10 L	€	6,90
PROSECCO COCKTAIL <i>MIT LIKÖR VOM WEINBERGPFIRSICH</i>	0,10 L	€	7,90
PROSECCO <i>APEROL</i>	0,10 L	€	7,90
HUGO <i>PROSECCO / HOLUNDER / MINZE</i>	0,10 L	€	7,90
HUGO <i>ALKOHOLFREI</i>	0,10 L	€	5,90
ROSÉSEKT <i>/ WINZERSEKT OHLIG</i>	0,10 L	€	7,90
DRAPPIER CHAMPAGNER	0,10 L	€	12,90
MARTINI <i>BIANCO / DRY</i>	4 CL	€	6,00
SHERRY SANDEMANN <i>TROCKEN ODER MEDIUM</i>	5 CL	€	6,00
CAMPARI <i>ORANGE ODER SODA ¹⁾</i>	0,20 L	€	7,90
PASTIS	4 CL	€	6,90

SYLT MENU

ÜBERRASCHUNGSMENU MIT FEINSTEN ZUTATEN VON LAND UND MEER,

SERVIERT IN 3 GÄNGEN INKL. 1 GLAS PROSECCO,

BEGLEITEND ZUM ESSEN:

1 FLASCHE GRAUBURGUNDER DR. KÖHLER, RHEINHESSEN,

ODER 1 FLASCHE MERLOT ALTITUDES (PRO PAAR)

ZUM ABSCHLUSS SERVIEREN WIR 1 ESPRESSO

PRO PERSON € 65,00