

## SUPPEN

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

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

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

## STEAKS AND MORE

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

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

<b>FELDSALAT IN ZITRONENDRESSING</b> <i>MIT CROUTONS, SPECKKRUSTELN UND PARMESAN</i>	€ 14,00
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>MIT THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND RUCOLASALAT</i>	€ 14,90
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> <i>IN ESTRAGONVINAIGRETTE MIT FRISCHEM TRÜFFEL, MANCHEGO-KÄSE UND GERÖSTETEN MACADAMIA-NÜSSEN</i>	€ 19,00
<b>THUNFISCH CARPACCIO</b> <i>MIT SELLERIE-FENCHELSALAT UND LIMONENÖL</i>	€ 16,90
<b>CAESAR SALAT</b> <i>MIT CROUTONS UND PARMESAN</i>	€ 14,00
<b>MATJES-LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL</b> <i>MIT DILL-SENFSAUCE UND FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING</i>	€ 15,90
<b>FEINE SPAGHETTINI MIT FRISCHEM TRÜFFEL</b> <i>PARMESANRAHM UND PORTWEINJUS</i>	€ 18,00
<b>GEBRATENE BLUTWURST AUF ROTE BETE CARPACCIO</b> <i>IN BIRNENVINAIGRETTE</i>	€ 15,90
<b>AUSGELÖSTE HÖRNUMER MIESMUSCHELN</b> <i>IN CURRYRAHM MIT GEMÜSE</i>	€ 16,50
<b>BEEFTATAR STROGANOFF</b> <i>MIT SENFGURKE, WASABICREME UND TOAST</i>	€ 19,50
<b>VORSPEISEN TRILOGIE AUF DER ÉTAGÈRE</b> <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 GLASierten 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 GEHOBELEM 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 <sup>1)</sup></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