

## Vorspeisen

Zweierlei Galliamelone  
mit Parmaschinkenchip  
11,50 €

Pfifferlingsmousse auf Käsebiskuit  
und Feldsalat  
14,50 €

Gebackener Krautwickel vom Eiderländer Lamm  
auf Balsamico-Linsensalat  
15 €

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuschel  
mit Limonenvinaigrette und Passepierre  
16,50 €

Römersalat mit Caesardressing und Rinderfiletspitzen  
in der Parmesanhippe  
18,50 €

## Suppen

Essenz vom Eiderländer Lamm mit Ravioli  
9,50 €

Hummerschaumsuppe mit Garnelentortellini  
9,50 €

Tafelspitzbouillon mit Meerrettichklößen  
9 €

## Hauptgänge Fisch

Kutterscholle mit lauwarmem Speckkartoffelsalat

Müllerin Art, mit brauner Butter und Zitrone  
18,50 €

Finkenwerder, mit Speckstippe  
20,50 €

Büsumer Art, mit Krabben<sup>1</sup>  
23 €

Rotbarschfilet, kross auf der Haut gebraten  
an Kokos-Pfirsichnudeln und Ruccola  
26€

Gedämpfter Lachs im Zitronengrassud  
mit asiatischem Gemüse und Ingwer-Reis  
26 €

Gelbschwanzmakrele gebraten  
auf Pfifferlingen und Gnocchi im eigenen Sud  
32€

Störfilet mit Risotto  
von Saucisson-Lyonnaise und Zuckerschoten  
34 €

<sup>1</sup> Krabben enthalten Konservierungsmittel

*Am Tisch tranchiert*

Nordsee-Seezunge in schaumiger Butter gebraten,  
La Ratte-Kartoffeln und Salat  
Tagespreis/100g

Für zwei Personen  
Chateaubriand vom nordischen Ochsen  
mit Gemüseauswahl, Kartoffelstrudel und Sauce Béarnaise  
(Zubereitungszeit etwa 35 Minuten)  
78 €

Für zwei Personen  
Entrecôte double vom argentinischen Rinderrücken  
mit Gemüseauswahl, Kartoffelstrudel und Sauce Béarnaise  
(Zubereitungszeit etwa 35 Minuten)  
58 €

## Hauptgänge Fleisch

Kalbstafelspitz, gesotten und gebacken  
mit Meerrettichschaum, Gemüse und Kartoffeln  
24,50 €

Dreierlei vom Spanferkel  
mit gebratenem Blumenkohl und knusprigem Kartoffelpüree  
29,50 €

Rinderfilet vom norddeutschen Charolais  
an asiatischem Risotto und Thaispargel  
35 €

## Fleischlos

Torte von Apfel und Kartoffel  
auf Rahmporree  
15,50 €

Hausgemachte Spaghettini mit Pfifferlingen  
und sautiertem Thaispargel  
18 €

## Desserts

Dreierlei von der Schokolade  
9 €

Mangoparfait im Baumkuchenmantel  
an glasierten Trauben  
9,50 €

Crêpe Suzette am Tisch flambiert  
mit weißem Pralineneis  
9,50 €

Auswahl von französischem Rohmilchkäse  
mit hausgebackenem Olivengrissini  
und Dörripflaumensenf  
kleine Portion 9 €  
große Portion 13 €