
KLEINIGKEITEN

Backendl Pralinen Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Käse Waffeln Schmand Saiblings Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen Körnerbrot	Dose	12
Austern - ganriert oder naturelle	Trio	19
Caspian Caviar Imperial Schmand Brioche	30g Dose	60
Empfehlung: als Upgrade zum Gericht	10g Nocke	20

GEHT IMMER

Fish & Chips - aus Kabeljau		19
Schmorzwiebel Mayonnaise Gurkenrellish Pommes Frites		
Sylter Stulle Miesmuscheln Paprika Ziegenfrischkäse		22
Kalmar Salat - lauwarm serviert Rettich Chili Sesam		22
Rinder Tatar - handgeschnitten ferm. Knoblauch knusprige Topinambur		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellisierte Haselnüsse Brot		15

VERSUCHUNG

Eis oder Sorbet - hausgemacht saisonale Auswahl		5
Süßkram des Tages		13

Für vegetarische Optionen gerne nachfragen

SONNTAGS SCHMAUS

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch

Brot | Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

55

Wein & Bar Begleitung

35

KLASSIKER

Tagliatelle Kürbiscreme Radicchio Trüffelkäse	28
Laugen Pilz Knödel	29
Steinpilze warmer Spitzkohlsalat Kohlrabi	
Regenbogenforelle - im Ganzen gebraten / 'Butterfly Cut'	33
Gurken Dill Salat Backkartoffel Stampf	
Schweinebacken vom Duroc - geschmort	32
warmer Spitzkohlsalat Kartoffelpüree	
Entrecôte von Rotbunter Färse aus Schleswig Holstein	250g 36
Rahmsoße gemischte Pilze Quetschkartoffeln	