



- VORSPEISEN -

SYLTER KAVIAR 50g 125g GEKOCHTES EI CRÈME FRAÎCHE DRILLINGE	128 290
AUSTER SYLTER ROYAL NATUR je 1 6	6 33
TATAKI VOM TUNA WAKAME INGWER SESAMÖL	28
KRABbenhÄCKERLI AVOCADO TOMATEN	26
GERÄUCHTER AAL RÜHREI KÖRNERBROT	24
BEEF TATAR ZWIEBELN KAPERNAPFEL CRÈME FRAÎCHE + NOCKE AKI IMPERIAL KAVIAR „BLACK“	26 + 12
SPARGELCREMESUPPE SPARGELEINLAGE CROÛTONS +NORDSEEKRABBE	14 + 6
BURRATA SCHMORTOMATEN-SALAT BASILIKUMÖL	24
SPARGELSALAT EINGELEGTER SPARGEL ERDBEERE BALSAMICO	18

- RAUCHFANG KLASSIKER -

NORDSEE-SEEZUNGE NEUE KARTOFFELN RAHMGURKENSALAT NUSSBUTTER	100g / 21
TRÜFFEL TAGLIATELLE TRÜFFELRAHM PARMESAN SCHWARZER TRÜFFEL + RINDERFILETSTREIFEN 80g + GARNELEN 3 STK	34 + 22 + 12

- NACH BELIEBEN KOMBINIEREN -

- FISCH ODER FLEISCH -

NORDSEEDORSCH	34
FILET VOM LACHS	34
FILET VON LAMM	42
VON DER SYLTER LANDSCHLACHTEREI	
FILET VOM HEIMISCHEN RIND 200g 300g	54 74
RUMPSTEAK 250g	62
SCHMORZWIEBELN	7

- BEILAGEN -

DRILLINGE	6
KARTOFFELSTAMPF	6
POTATOE DIPPERS	8
TRÜFFELPOMMES	18
RAHMGURKENSALAT	8
BUTTERMÖHRCHEN	7
BABYBLATTSPINAT	8
SPARGEL	19
RAHMSAUERKRAUT	7
PFANNENGEMÜSE	8

- SAUCEN -

PFEFFERRAHM	6
TERIYAKISAUCE	6
SENFSAUCE	5
NUSSBUTTER	4
KRÄUTERBUTTER	4
TRÜFFELMAYO	7
SAUCE HOLLANDAISE	6
KETCHUP ODER MAYO	2

- UND NU NOCH WAS SÜßES -

SCHOKOSOUFFLE (25 MIN) SALZKARAMELL SAUCE VANILLEEIS	16
CUP COLONEL ZITRONENSORBET VODKA	14
FRIESENKÄSE REGIONALES QUARTETT FEIGENSENF OLIVEN	22
EIS ODER SORBET je KUGEL	4
EIS: SCHOKOLADE VANILLE ERDBEER SALZKARAMELL WALNUS	
SORBET: ZITRONE CASSIS	

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.