

Unser Menü ab 2 Personen

Our menu for 2 persons and up

Sashimi Thunfisch

Salat mit Soba-Nudeln, Sesam und Sprossen

Sashimi Tuna with salad and soba noodles, sesame and sprouts

★★★★★

Pfifferlingsrahmsuppe mit mariniertes Hähnchenbrust

Chanterelle cream soup with marinated chicken breast

★★★★★

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet

Zucchini-Papaya-Gemüse und Stampfkartoffeln

Fillet of redfish fried on the skin with zucchini-papaya vegetables and mashed potatoes

★★★★★

Rinderfilet in pikanter Zwiebeljus

Maisgemüse und gebratenem Gewürzbrot

Fillet of beef in spicy onionjus with corn vegetables and fried spice bread

★★★★★

„Mille Feuille“ von Beeren und weißer Schokolade

mit einer Auswahl an sommerlichen Sorbets

„Mille Feuille“ of berries and white chocolate with a selection of summer sorbets

★★★★★★

Käseauswahl

Selection of cheeses

3-Gang 44,50 € pro Person/ 3-course 44,50 € per person

4-Gang 52,50 € pro Person/ 4-course 52,50 € per person

5-Gang 59,50 € pro Person/ 5-course 59,50 € per person

6-Gang 69,50 € pro Person/ 6-course 69,50 € per person

Vorspeisen

starters

Großer gemischter Salat

Large mixed salad

8,90 €

Sashimi Thunfisch

Salat mit Soba-Nudeln, Sesam und Sprossen

Sashimi Tuna with salad and soba noodles, sesame and sprouts

15,90 €

3 Gebratene Garnelen auf sommerlich, fruchtigem Salat

3 fried prawns with a fruity summer salad

17,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel

Radishes, Bärlauchkapern, Parmesan und Salat

Carpaccio of the fillet of beef with truffle, radish, wild garlic capers, parmesan cheese and salad

16,50 €

Suppen

soups

Büsumer Krabbensuppe

"Büsumer" crab soup

9,50 €

Pfifferlingsrahmsuppe mit mariniertes Hähnchenbrust

Chanterelle cream soup with marinated chicken breast

8,90 €

Zwischengerichte

Courses

<i>Gebratene Wachtel auf Pfifferlingsgemüse</i> Fried quail on chanterelle vegetables	15,90 €
<i>Foie Gras mit Trüffeljus</i> <i>Szechuan-Pfefferkirschen und Kartoffelpüree</i> Foie gras with truffle jus, szechuan-pepper-cherries and mashed potatoes	21,90 €
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Sommertrüffeln</i> Homemade tagliatelle with summer truffles	19,50 €
<i>Cremige Pfifferlinge mit Semmelknödel</i> creamy chantarelles with bread dumplings	18,50 €
<i>Gebratene Riesen-Gamba</i> <i>an roter Currysauce mit lauwarmen Glasnudelsalat</i> fried giant gamba with red curry sauce and Lukewarm chinese noodles	19,90 €

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

<i>Kräuterravioli mit Spargel, Tomaten und Pfifferlingen</i> Herbs ravioli with asparagus, tomatoes and chantarelles	21,50 €
---	---------

Fisch

fish

<i>Doradenfilets mit Kräutern gefüllt und pochiert</i> <i>auf Pak-Choi Gemüse und Cous-Cous</i> Fillet of noun filled with herbs, poached, with Pak-Choi and cous-cous	26,90 €
<i>Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet</i> <i>Zucchini-Papaya-Gemüse und Stampfkartoffeln</i> Fillet of redfish fried on the skin with zucchini-papaya vegetables and mashed potatoes	28,50 €

Hauptgerichte

Main courses

Geschmorte Wildschweinkeule 24,90 €

mit Spitzkohl, Rübengemüse und Servietten-Pilz-Knödel

Braised wild boar leg with pointed cabbage, turnip vegetables and braed-mushrooms-dumplings

Entenbrust mit Zitronengras-Korianderschaum 27,90 €

knackigem Wok-Gemüse und rotem Curry-Gerstoni

Duck breast with lemongras-coriand foam, crisp wok vegetables and red curry "gerstoni"

Schweinefilet mit Erdnusssauce, Pfifferlingen 25,90 €

Cashewnüssen, Brokkoli und Steinpilzsoufflé

Pork fillet with peanutsauce, chanterelles, cashew nuts, brokkoli and porcini-mushrooms-soufflé

Rinderfilet in pikanter Zwiebeljus 29,90 €

Maisgemüse und gebratenem Gewürzbrot

Fillet of beef in spicy onionjus with corn vegetables and fried spice bread

Unser Überraschungsmenü ab 3-Gängen

Pro Gang und pro Person € 12,50.

Sie bestimmen wie viele Gänge Sie möchten.

Natürlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche.

Dieses Angebot ist nur Tischweise verfügbar.

Dessert

dessert

Armer Ritter mit Vanilleeis 6,90 €
Zimt und Zucker sowie frischen Früchten
„Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon and sugar and fresh fruits

Crêpes Suzette mit Heidelbeeren und Gewürzeis
am Tisch flambiert ab 2 Personen pro Person 12,50 €
Flambéed at the table – crêpes suzette with bilberry and spice-ice cream from 2 persons / price per person

In Folie gebackener Pfirsich mit Orangennudeln 10,50 €
und Lavendeleis
Peach baked in foil with orange noodles and lavender ice cream

„Mille Feuille“ von Beeren und weißer Schokolade 9,50 €
mit einer Auswahl an sommerlichen Sorbets
„Mille Feuille“ of berries and white chocolate with a selection of summer sorbets

Internationale Käseauswahl vom Brett 12,90 €
International selection of cheeses

Was Besonderes zum Abschluss

THORN CLARKE 18 YR OLD RARE TAWNY PORT

Dieser Port duftet nach Rosinen, trockenen Früchten und Pflaumen. Durch seine geringe Säure erhält er seinen caramelligen, leicht kaffeeartigen Geschmack. Er hat einen kräftigen braunen Ton. Der Port wurde in 100% französischen Eichenfässer gefüllt. Dort reifte er die letzten 18 Jahre.

5cl 7,90€