

Dinner



Vorweg

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| Brotkorb Sylter Brot von der <i>Bäckerei „Gaes“</i> aufgeschlagene, gesalzene Butter | 2,50 € | Sommersalat Mango Papaya Avocado Granatapfel Gurke Cashew Kerne | 14,00€ |
| Räucherlachs „Bon-Bon“ Kräuteröl Meerrettich selbstgemachte Pickles | 13,00 € | Tatar von der Rinderhüfte Kräutermayonnaise Wildkräuter Kapern Sardellen | 14,00 € |
| Tagessuppe | 7,00 € | | |

Hauptgänge

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| Edelpilze in Rahm Kartoffelnocken Parmesan Schnittlauch | 21,00 € | Brust und Keule vom Bio-Huhn Zwiebeljus karamellierter Mais Süßkartoffelpüree | 27,00 € |
| Filet von der Eismeerforelle Krustentier-Hollandaise Edelpilze Erbsencreme | 25,00 € | Geschmorte Lammhaxe Dunkelbier-Sauce Blumenkohl Paprika-Bulgur | 28,00 € |
| Hamburger Pannfisch Senfsauce Wurzelgemüse Kartoffeln | 25,00 € | Steak vom irischen Entrecôte <i>250g</i> Café de Paris-Kruste grüner Spargel Kartoffel-Knusper-Püree | 31,00 € |
| Original Wiener Schnitzel Kalbsrücken kaltgerührte Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat | 24,00 € | | |

Dessert

| | | | |
|--|--------|--|---------|
| Crème Brûlée Weiße Schokolade Passionsfrucht | 7,00 € | Schokoladen Küchlein Erdnussbutter-Toffee Mango-Sorbet | 8,00 € |
| Frische Früchte und Beeren Vanille-Crème-Fraîche Cassis-Sorbet Crumble | 7,50 € | Käsebrett (<i>Käserei Backensholz</i>) 3 Sorten Käse Feigensenf eingelegtes Gemüse Nüsse | 13,00 € |