

# Dinner



---

## Vorweg

Brotkorb	2,50 €
Sylter Brot von der Bäckerei „Gaues“ aufgeschlagene, gesalzene Butter	
Räucherlachs „Bon-Bon“	13,00 €
Kräuteröl   Meerrettich   selbstgemachte Pickles	
Tagessuppe	7,50 €
Herbstsalat	14,00 €
Bunte Blattsalate   Kürbis   Quitte Beete   Cashew Kerne	
Tatar von der Rinderhüfte	14,00 €
Sriracha-Mayonnaise   Sprossen   Kapern   Sardellen	

## Hauptgänge

Edelpilz in Rahm Gefüllte Kartoffelnocken   Parmesan   Schnittlauch	21,00 €
Filet vom Küsten-Kabeljau Meerrettich-Beurre-Blanc   Bunte Beete   Spinat   Pastinakencreme	25,00 €
Hamburger Pannfisch Senfsauce   Wurzelgemüse   Baby-Kartoffeln	25,00 €
Original Wiener Schnitzel Kalbsrücken   kaltgerührte Preiselbeeren   Kartoffel-Gurkensalat	24,00 €
„Coq au vin“ vom Odefey-Huhn Zwiebeljus   Edelpilze   Rahmwirsing   Kürbisknödel	27,00 €
Geschmorte Lammhaxe Scotch-Ale-Sauce   Bohnencocktail   Paprika-Bulgur	28,00 €
Steak vom irischen Rinderfilet 250g Café de Paris-Kruste   grüner Spargel   Kartoffel-Knusper-Püree	36,00€

## Dessert

Crème Brûlée Weiße Schokolade   Passionsfrucht	7,00 €
Blaubeerschnitte Bananen-Joghurt-Eis   Cranberry	8,50 €
Schokoladen Küchlein Erdnussbutter-Toffee   Mango-Sorbet	8,00 €
Käsebrett (Käserei Backensholz) 3 Sorten Käse   Feigensenf   eingelegtes Gemüse   Nüsse	13,00 €

# Dinner



---

## Starters

- |  |         |
|--|---------|
| „Sylter bread“<br>wheat and rye flour bread<br>served with whipped and salted butter | 2,50 €  |
| Smoked salmon „Bon-Bon“<br>herbal oil   horseradish   homemade pickles               | 13,00 € |
| Soup of the day  | 7,50 €  |
| Salad „autumn style“<br>colorful lettuce   pumpkin   quince  <br>beet   cashews      | 14,00 € |
| Tatar von der Rinderhüfte<br>herbal mayonnaise   wild herbs  <br>capers   anchovies  | 14,00 € |

## Main courses

Selected mushrooms in cream 21,00 €  
gnocchi | parmesan | chives

Fillet of cod 25,00 €  
horeseradish beurre blanc | beetroot |  
spinach | parsnip

„Hamburger Pannfisch“ 25,00 €  
mustard sauce | root vegetables |  
potatoes

„Wiener Schnitzel“ 24,00 €  
saddle of veal | cranberries |  
salad of potatoes and cucumber

Coq au vin of organic chicken 27,00 €  
onion jus | selected mushrooms |  
cream savoy cabbage | pumpkin dumpling

Braised lamb knuckle 28,00 €  
Scotch-Ale sauce | bean salad |  
pepper bulgur

Irish Beef fillet 250g 36,00€  
Café de Paris-crust | green asparagus |  
crispy potato-puree

## Dessert

Crème Brûlée 7,00 €  
white chocolate | passion fruit

Blueberry open sandwich 8,50 €  
frozen banana yogurt | cranberry

Chocolate cake 8,00 €  
peanut butter toffee | mango sorbet

Cheese (cheese dairy „Backensholz“) 13,00 €  
three different types of cheese | fig mustard |  
pickled vegetables | nuts