

WOCHENKARTE

Vital Menü

Praline von der Kalbsleber ^{1,7}

auf getrüffeltem Kartoffelsalat, Cassisgelee und Salatherzen 13,80 €

oder

Pochiertes Ei ^{3,7}

mit Spinatsalat, grüner Soße und Crostini 12,80 €

Fenchel-Karottensuppe ^{1,7,9}

mit Mandel-Curryschaum 9,80 €

Rosa gebratene Lammkeule ^{1,9}

auf Blattspinat, Tomaten-Concassée und Rosmarinkartoffeln 27,80 €

oder

In Butter confiertes Steinbeißerfilet ^{1,4,7,9,10}

auf Safranrisotto und Romanesco 26,80 €

oder

Hausgemachte Ravioli ^{1,3,9}

mit karamellierter Birne, Walnüssen und einem saisonalen Salat 22,80 €

Topfenmousse mit Rhabarberkompott ^{1,3,5,7,8}

und Croissoneis 12,80 €

als 4-Gänge Menü 60,00 €

als 4-Gänge vegetarisches Menü 55,00 €

VORSPEISE

Sashimi vom Kingfish^{1,3}
mit Avocado, Zitronenöl und Queller

16.80 €

SUPPE

Hausgemachte kräftige Krustentiersuppe^{1,2,4,7,9}
mit Büsumer Krabben und Currysahne überbacken

16.80 €

HAUPTGANG

Im Ganzen gebratener Loup de Mer^{1,4,7,9,10}
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

28.90 €

Heilbuttfilet vom Grill^{1,4,7,9,10}
auf glacierten Erbsen, Radieschen und Estragon-Kartoffelstampf

31.50 €

Hausgemachte Roulade^{1,7,9}
mit glaciertem Wurzelgemüse und Rote Bete-Kartoffelstampf

26.80 €

Steak vom Galloway Roastbeef unter der Friesisch Blue Kruste^{1,7,9}
mit Topinambur und Kartoffelgratin

33.80 €

Buntes Risotto^{1,3}
mit Gemüse, Zartweizen und Pilzen, dazu ein saisonaler Salat

22.80 €

DESSERT

Mille Feuille von der Schokolade^{1,3,5,7,8}
mit Quittensorbet

12.80 €