



Abendkarte

Natürlich gut essen.



VORNEWEG

Sylter Sauerteigbrot 	5€ p.P.
Tomaten-Salat mit Basilikum, Olivenöl und Fleur de Sel	
Tapas für Zwei	24€
Serrano-Schinken, pikante Chorizo, Manchego-Käse, gebackene Calamari mit mariniertem Grünspargel, Falafel mit Gewürz-Hummus, Tomaten-Feta-Salat mit Artischocken, mariniertes Grillgemüse, Oliven, Aioli und Fladenbrot	
Suppenhot-Triologie	10€
Wassermelonen-Gazpacho mit Yuzu-Kaviar trifft auf einen Steinpilz-Cappuccino mit Pfifferlingen und eine gebundene Bouillabaisse mit Rotgarnele	
Vitello Sardino	12€
Kalbstafelspitz, Ambrosia-Sardinen, Kapernäpfel und Frisée; dazu: Crostini mit Burrata und halbgetrockneten Cherrytomaten	

IN SCHALE GEWORFEN

Bunte Salatschüssel	
+ Chinakohl, Kimchi und planted.chicken Tandoori 	19€
+ Burrata, Grapefruit und Granatapfel 	17€
+ Meerbarbenfilets, Kräuterseitlinge und Queller	20€
+ Rinderfiletspitzen und gebratene Pfifferlinge	25€



GRÜNE KÜCHE

Frischei-Tagliarini 	29€
Trüffel-Rahm und geriebener Sommer-Trüffel	
Risotto vom jungen Blattspinat 	20€
Confierte Cherrytomaten, Falafel, Artischocken und pikante Auberginen-Ziegenkäse-Röllchen	
Strozzapreti-Pasta 	20€
Sauce vom fermentierten schwarzen Knoblauch, Pfifferlinge, Zucchini-Pflaumen und breite Bohnen	

WEIDE & MEER

Atlantischer Seeteufel	28€
Bottarga (Meeräscherogen), Bergamotte-Beurre Blanc, Gurken-Gin-Granita, Belugalinsen, Queller und violette Kartoffel-Gnocchi	
Nordsee-Schollenfilet in Pankokruste	22€
Sake-Wasabi-Sauce, sautiertes Wok-Gemüse und Jasmin Reis-Krapfen	
Dry aged Rumpsteak	39€
Café de Paris-Butter, gebratene Pfifferlinge, Zuckerschoten und Rosmarin-Drillinge mit Trüffel-Mayonnaise	
Cordon Bleu vom Freilandhuhn	22€
Thymianjus, pikantes Ratatouille und Grünspargel-Giganti	
Pulled Pork-Burger	18€
Brioche Bun, Pulled Pork, smokey Cheddar-Sauce, Bacon, Fleischtomate, Rotkraut-Coleslaw und pickled onions; dazu: Gitter-Pommes und ein gegrillter Maiskolben	
Schnitzel vom Duroc-Strohschwein	17€
Champignon-Rahm, Pommes frites und kleine Salat-Schüssel	

HINTERHER

Sommerbeeren-Quark-Gratin 	8€
Sanddorn-Sorbet und Grüntee-Sauce	
Dessert-Trio	8€
Kirsch-Kefir-Panna Cotta, Schoko-Küchlein und Holunder-Eis	
Spaghetti-Eis 2.0 	8€
Vanilleeis, Heidelbeerkompott und weiße Schokolade	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 17:30 BIS 21:30 UHR