

## Unsere Abendkarte

**Küchenchef Janko Rahneberg empfiehlt heute**

### Unser Menü am Morsum Kliff

**Tarte von gebratener Stopfleber und Artischocken  
mit Wildkräutern und Trüffelvinaigrette**

18,50 €

\*

**Brunnenkresseschaum mit Jakobsmuschel,  
Kapern-Pistou und Briochecroûtons**

13,50 €

\*

**Atlantikhummer und Lardo mit sauce bourride,  
Fenchelmarmelade und Estragon**

19,50 € als Vorspeise

34,50 € als Hauptgang

\*

**Crêpinette vom Kaninchenrücken mit jungen Erbsen,  
sautierten Morcheln, Spargel und Farfalle**

28,50 €

\*

**Schokoladenterrine mit Tonkabohneneis,  
Borkenschokolade und eingelegten Zwergorangen**

9,50 €

als Menu

78,00 €

### Das Regionale

**Gebeizter Kalbsrücken – 14 Stunden gegart -  
mit Heidespargel, Strauchtomatensorbet und krossem Fenchelbrot**

14,50 €

\*

**Filet vom Wolfsbarsch mit dicken Bohnen,  
Lasagne von geräucherten Krabben, Estragon und Morsumer Kartoffeln  
mit Krustentierschaum**

28,50 €

\*

**Schokoladenbisquit in Friesentee getunkt und gebrannte Eisenkrautcreme  
mit Johannisbeeren, Karamell-Salzblumeneis und Toffeeblatt**

8,50 €

als Menue 38,00 €

## Unsere Abendkarte

### Die Klassiker

Sylter Royal Auster mit Zitrone und Chesterbrot	6 Stück jede weitere	18,00 € 2,90 €
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Wachtelei, Parmesan und Trüffelvinaigrette		14,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren		19,50 €
Kutterscholle in Butter gebraten mit Pellkartoffeln		15,50 €
Kutterscholle 'Finkenwerder Art' gebraten mit Pellkartoffeln		18,00 €
Ganze Seezunge "Müllerin" mit zerlassener Butter und Pellkartoffeln		34,50 €
am Tisch filetiert für 2 Personen:		
Steinbutt mit Ragout von weißem Spargel, Sepia- Pappardelle und Shitakepilzen		p.P. 34,50 €

### Die à-la-carte Gerichte

Blattsalate mit Gurke und Tomate, Pinienkernen und Peccorino		7,50 €
Sellerie – Himbeersüppchen mit Kerbel und gebackenen Haselnußkräften		7,00 €
Perlhuhnnessenz unter der Blätterteighaube mit Wachtelei und Gartenkresse		8,50 €
Nordseekabeljau mit Bärlauchrisotto, Zucchini – Tomatenragout und Kroepoek		19,50 €
Seeteufelmedaillons mit geschmortem Rhabarber, Kartoffel – Estragonstampf und gebackener Lauch		26,50 €
Filet vom Steinbutt mit gebratener Feige, Trüffelrisotto und grünem Spargel		32,50 €
Gebratene Brust und Moussaka vom Stubenküken mit gegrillter Aubergine, Kalamata-Oliventapenade und Dörrtomate		26,50 €
Sylter Deichlamm im Rosmarinbisquit mit leicht geräuchertem Pimentoconfit, Vinaigrette von schwarzen Walnüssen und Mascarponepolenta		29,50 €

### Desserts

Vanille Eisparfait mit rosa Grapefruit Verjussorbet und gesponnenem Zucker		9,50 €
Rhabarberstrudel mit Zimtblüteneis Erdbeer coulis und Vanillemousse im Knuspercanneloni		9,50 €
Holunderblüten – Mangosorbet mit Sekt und Kakaoschrot-Glashippe		6,50 €
Backensholzer Rohmilchkäse mit hausgemachtem Dörrfrüchtebrot, Nüssen, Trauben und Chutney		12,50 €