

MENU I

Carpaccio von Rind und Semmelknödel
mit Radieschensprossen und Schnittlauchvinaigrette

*

Nordseekabeljau mit Schneidebohnen,
Speckstippe und Maltkartoffeln

*

Quark-Vanille mousse mit Himbeercoulis,
geflämmter Banane und Marzipanhippe

36,00 €

MENU II

Sautierte Gamba mit Tomaten-Brotsalat,
Pinienkernen und Rucola

*

Perlhuhnbrust auf Austernpilzrisotto,
Zuckerschoten und gedörrte Kirschtomaten

*

Cassata Siziliana mit getränkten Erdbeeren ,
Pecannußkrokant und Rieslingsabayone

38,00 €

MENU III

Sylter Krabbensüppchen mit jungem Lauch
und Croûtons

*

Tranche vom Rinderfilet und geschmortes Kalbsbäckchen
mit sautiertem Schnittlauchspitzkohl, Austernpilzen
und Rahmpüree

*

Vanille - Crème brûlée mit eingelegten Zwergorangen,
Schokoladen-Walnußeis und Pistazienknusper

44,00 €

MENU IV

Jakobsmuschel mit Thunfischtatar,
Frisémousseline und Kaviar vom Fliegenden Fisch

*

Wolfsbarsch auf Brandade von Grenaillekartoffeln,
Lardo und Kapern mit Estragonfond

*

Kalbsfiletmedaillon unter der Mascarponehaube
mit Artischocken-Walnußpüree und getrüffeltem Spitzkohl

*

Pina-Colada-Halbgefrorenes mit Rumbisquit,
Klementinensorbet und karamellisierter Ananas

56,00 €

MENU V

Nordseekabeljau im Räucheröl confiert
mit Senfmayonnaise und Gartenkresse

*

Perlhuhnnessenz unter der Blätterteighaube
mit Estragon

*

Rinderfilet mit Wintergemüsen,
Kartoffelgratin und glasierten Perlzwiebeln,
Portweinjus

*

Karamellisiertes Limonenparfait
mit Pralineneis, eingelegten Zwergorangen
und Knusperhippe

58,50 €

MENU VI

Pot-au-feu vom Atlantikhummer mit Sauce burride,
grünem Spargel, glasierten Perlzwiebeln und Pfifferlingen

*

Seeteufelmedaillon unter der Chorizokruste,
mit Thymian-Grießstrudel und Oliven-Pimentoemulsion

*

Rosa gebratener Lammrücken im Malzbisquit mit Ducca-Auberginencreme,
confierter Datteltomate und Sternanisfenchel

*

Gâteau von Passionsfrucht und Banane mit Karamel-Fleur de Sel Eis,
Kakaoschrotgrissini und Shirazreduktion

68,00 €

MENU VII

Gebratene Stopfleber auf getränktem Bauernbrot
mit Steinpilzbutter und Wintertrüffel

*

Steinbuttfilet mit Estragonraviolo,
Emulsion von violetter Curry und grünem Spargel,
Maciskrokant

*

Atlantikhummer mit geräucherter Topinambur,
Wildkräutern, Wachtelei und Vinaigrette von schwarzen Walnüssen

*

Sylter Deichlamm im Thymianbisquitmantel
mit Schwarzwurzelcreme,
karamellierter Feige und Mohnschupfnudeln

*

Soufflée von Topfen und Tahitiivanie
mit marinierten Moro - Blutorange,
Maccadamianußeis und Nougatessig

84,50 €

MENU VIII

(Galamenu)

Gateau von der Gänsestopfleber mit Bengalpfefferkrokant,
Erbsensprossen und Shirazreduktion

*

la ratte Kartoffeln und Chorizo
mit Estragonvinaigrette

*

Soufflierte Stubenkükenbrust an geräucherter Topinambur,
Lardo und Pinienkerngremolata

*

Raviolo vom geschmorten Bauernkaninchen mit Atlantikhummer,
Liason von zerdrückten Wachteleiern und Ducca

*

Limonen-Kefirgranitée in Champagnerstüppchen „Alfred Gratien“
und Kakaoschrotkrokant

*

Kalbsfilet im Malzbisquit mit confierter Datteltomate,
Briohecanneloni und Artischocken-Honigcreme

*

Pralinée-Chiboust mit Guanaja Grand Cru,
Kalamansi-Vanillesorbet und Coulis von Mango und Tahitivanille

115,00 €

MENU IX
(Vegetarisches Menu)

Strudel vom Keitumer Ziegenkäse
mit Feldsalat und altem Balsamico

*

Provençalische Gemüsecremesuppe
mit pochiertem Wachtelei und Basilikum

*

Hausgemachte Nudeln mit grünem Spargel,
gedörrten Kirschtomaten und Haselnußschaum

*

Rumsavarin mit Joghurt-Mohneis
und Valrhona Schokoladenblatt

38,00 €

MENU X
(Veganes Menu)

Feldsalat mit Radieschensprossen, Croûtons,
Pinienkernen und Senfölvinaigrette

*

Tomatenessenz mit Basilikum und Blätterteiggrissini

*

Champagnerrisotto mit grünem Spargel,
sautierten Pfifferlingen und Schalottenconfit

*

Dreierlei Fruchtsorbets mit Dinkelbisquit,
Vanille-Ananasragout und Minzabayone

36,00€

MENU XI
(Vegetarisches Menu)

Lauwarme Bohnen,
Avocado und Dörrtomaten mit Mesclunsalat

*

Ravioli von Kartoffel und Kerbel
mit Pfifferlingen und leichtem Balsamicofond

*

Brunnenkressesüppchen mit gebackener Sellerietasche,
Tomatenmarmelade und Grissini

*

Trüffelrisotto mit Manchego,
geschmortem Chicorée und grünem Spargel

*

Parmesanflan mit Bittersalaten und Nougatessigreduktion

*

Champagnersüppchen mit Walderdbeeren und Melisse

*

Zitrus-Pralinéetörtchen mit kandierten Zwergorangen,
Schokoladenflan und Kokossorbet

128,00€

MENU XII
(Frühjahrmenu)

Praline und Crème brûlée von der Stopfleber
mit Banyulsgelée und Mango-Korianderchutney

*

Weißer Heilbutt mit Paellarisotto,
gegrillter Zucchini und Datteltomaten

*

Sylter Lammrücken mit Eukalyptus-Artischockenpüree,
Bärlauchnocchi und Shitakepilzen

*

Rhabarber im Strudelblatt mit Erdbeer Panna cotta,
Lapachosorbet und Vanillebaiser

68,00€

MENU XIV
(Frühjahrmenu)

Sautierte Gamba an Heidespargel
und Frisée in Himbeeressigvinaigrette

*

Filet vom Wolfsbarsch mit Orangen-Sternanisfenchel,
Blätterteiggrissini und Shirazreduktion

*

Kalbsrückensteak unter der Peccorino-Pfefferkruste
mit Thymian-Grießstrudel, Mousse von jungen Erbsen und glasierten Perlzwiebeln

*

Limonen-Basilikumparfait mit Vanilleschaum,
Erdbeer-Rhabarbertarte und Espressoblatt

52,00€

MENU XII
(Sommermenu)

Raviolo von jungen Erbsen mit sautierten Rinderfiletwürfeln,
Schalottenconfit und Rotweinfond

*

Kross gebratene Dorade mit ligurischem Gemüse,
Peccorino-Polentaschnitte und Oliven- Estragonfond

*

Marmoriertes Grießflammerie mit weißem Schokoladeneis,
Amarettoschaum und marinierter Wassermelone

39,00€

MENU XV
(Herbst-/Wintermenu)

Perlhuhnnessenz unter der Blätterteighaube
mit Maronen und Kerbel

*

Seeteufelmedaillon auf Raviolo von geschmortem Grünkohl
mit Safran-Vanillefond und Estragon

*

Tranche vom Gallowayrind
mit Schwarzwurzeln, Topinamburtörtchen und
glasierter Perlzwiebel

*

Schokoladensavarin mit karamellisierter Banane
und Rosineneis

46,00 €

MENU XVI
(Herbst-/Wintermenu)

Hausgemachter Deichlammschinken
mit winterlichem Salat, Vinaigrette von schwarzen Walnüssen
und Sesamknusper

*

Sautierte Jakobsmuscheln mit Pfifferlingsrisotto,
Pecorino und Wintertrüffel

*

Medaillon vom Hirschrücken unter der Briochekruste
mit Rosenkohlblättern, Kartoffelbaumkuchen und Espressojus

*

Polentabiscuit mit Sorbet von geräucherten Äpfeln,
Philadelphiamousse und Popcornkristaline

52,00 €