

TAGESKARTE

STARTERS

SYLTER ROYAL auf Eis, Chesterbrot, Zitrone	Pro Stück 4,20 6 Stück 24,00 12 Stück 44,00
VITELLO TONNATO „OUR STYLE“ mit roh mariniertem Thunfisch, Limone & Kapern	15,00
HAWAII STYLE POKÉ Lachssashimi, Melone, rote Zwiebel, Gurke Sushireis	15,50
CEVICHE VEGANISTA ^{VEGAN} mit gegrillten Fenchel, wildem Broccoli, Mangos & Rauchmandeln	16,50
CEVICHE VOM THUNFISCH mit Avocado, Süßkartoffeln, Thaibasilikum & roten Zwiebeln	16,50
FRISCHE BÜSUMERKRABBen mit Avocado-creme & rosa Grapefruit	21,00

SALADS

DILL-GURKENSALAT mit Bauernschmand	8,00
ROMANAHERZEN & BUNTE BETE Zitronendressing, Kartoffelknusper	11,50
BUNTER GARTENSALAT Estragon-Senfdressing & Crostinis	10,50

SOUPS

SCHAUMSUPPE VON DER ROTEN LINSE mit Raz el Hanout & Sommertrüffel	11,00
„RIVE“ - BOUILLABAISSE mit Sauce Rouille	klein 10,50 groß 19,90

THE GRILL

CALAMARETTI VOM GRILL mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine	14,80
SALZWASSER GAMBAS in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten	23,00
HUMMER vom Grill mit 2erlei Saucen halb (ca.300g) ganz(ca.600g)	26,50 49,00
ENTRECOTE DRY AGED 250G Pommersches Mastrind 5 Wochen gereift mit zweierlei Saucen	33,00

SIDES

kleine Biokartoffeln	3,90
Süßkartoffelpommes	3,90
Blattspinat	3,90
Wilder Broccoli mit Chili & Zitronengras	5,00
sautierte Pfifferlinge	9,50
getruffeltes Kartoffelpüree	6,90

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH mit Dijon-Senfsauce & knusprigen Bratkartoffeln	19,90
MEERESFRÜCHTE SPAGHETTI mit Gambas, Calamaretti, Muscheln & Tomaten	19,90
POCHIERTER ANGELSHELLFISCH mit jungen Blattspinat, Dijonsensauce & Petersilienkartoffeln	22,50
ROTBARSCHFILET Auf Rahmpfifferlingen mit Chorizo & Kartoffel-Knusperpüree	24,50
GEBRATENES KALBFLEISCHPFLANZERL hausgemachte Kalbsfrikadelle auf Rahmkohlrabi mit Gurkerlensenf, kleinem Salat & Kartoffel-Schnittlauchpüree	16,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & hausgemachtem Tiroler Moosbeerschutney	23,90
PFIFFERLINGSRISOTTO ^{vegan} auf gegrilltem Broccoli & Ofentomaten	25,00

NORDSEE SEEZUNGE

in Petersilien-Nussbutter gebraten
mit jungem Spinat, flüssiger Butter
& kleinen Biokartoffeln

Tagespreis

DESSERT

HAMBURGER ROTE GRÛTZE mit Bourbon Vanillesauce	7,50
CRÈME BRÛLÉE mit frischen Erdbeeren & Sorbet	9,90

ICECREAM & SORBETS

BOURBON VANILLEEIS, SCHOKOLADENEIS,
NOUGATEIS, WALNUSSEIS
ZITRONENSORBET, PASSIONSFRUCHTSORBET,
HIMBEERSORBET, ERDBEERSORBET

PRO JUMBOKUGELN | 4,50