

# TAGESKARTE

## STARTERS

### SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone	Pro Stück 4,20
	6 Stück 24,00
	12 Stück 44,00

### JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen  
125,00 (für 2 Personen)

### VITELLO TONNATO „OUR STYLE“

mit roh mariniertem Thunfisch, Limone & Kapern 16,00

### HAWAII STYLE POKÉ

Lachssashimi, Melone, rote Zwiebel, Gurke & Sushireis 15,50

### CEVICHE VOM THUNFISCH

mit hausgemachtem Kimchi, Edamame, roten Zwiebeln & creamy Ponzu 17,50

### FRISCHE BÜSUMER KRABBen

mit grünem Apfel, mariniertem Salatherzen, Queller & Schwarzbrotchips 21,00

## SALADS

### GURKENSALAT

mit Dill & Schmand 8,00

### ROMANASALATHERZEN

mit getrüffeltem Parmesandressing, geröstetem Brot & Birne 12,00

### BUNTER GARTENSALAT

Estragon-Senfdressing & Crostinis 10,50

## SOUPS

### HUMMERSUPPE „THAI STYLE“

mit Krabben-Wan Tan, Kokos, Kafirblättern & Koriander 11,80

### „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) 26,50  
ganz (ca. 600g) 49,00

## SIDES

kleine Biokartoffeln	3,90
Süßkartoffelpommes	3,90
Champignon-Lauchsauté	4,80
Blattspinat	5,00
wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chili	6,50
getrüffeltes Risotto	8,50

## MAINS

### RÜCKEN VOM GALIZISCHEN EICHELSCHWEIN

mit Sobrasadakruste & Auberginen Caponata 19,80

### HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce & knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck) 19,90

### MEERESFRÜCHTE SPAGHETTI

mit Gambas, Calamaretti, Muscheln & Tomaten 19,90

### GEDÄMPFTER KABELJAU

auf rotem Rübenchutney mit geräucherter Schwarzwurzel & Meerrettichschaum 24,80

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & hausgemachtem Tiroler Moosbeerchutney 23,90

### SCHOTTISCHER BIO LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste mit Champignon-Lauchsauté & Estragongnocchis 25,80

### TRÜFFELRISOTTO

mit geschmortem Radicchio & Parmesanknusper 25,00

## NORDSEE SEEZUNGE

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

## DESSERT

### HAMBURGER ROTE GRÜTZE

mit Bourbon Vanillesauce 7,50

### CRÈME BRÛLÉE

mit Quitte & Honig-Süßholzeis 9,90

## ICECREAM & SORBETS

BOURBON VANILLEEIS, SCHOKOLADENEIS, KOKOSEIS, WALNUSSEIS

ZITRONENSORBET, BIRNENSORBET, HIMBEERSORBET, BLAUBEERSORBET

PRO JUMBOKUGEL | 4,50