

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-Senf dressing & 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
Bohnencausoulet	6,50
getrüffeltes Risotto	8,50

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senf sauce & 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 Blattsalat & hausgemachten Preiselbeeren 23,90

SCHOTTISCHER BIO LACHS

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

TRÜFFELRISOTTO

mit geschmortem Radicchio & Parmesanknusper 25,00

RIB EYE VOM CHILENISCHEN BLACK ANGUS

mit gegrilltem Salatherz „Cesar-Style“ & Chimichurri 31,00

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

LUNCH MENU

STARTERS

<p> OYSTERS SYLTER ROYAL on ice, chester bread, lemon </p>	<p> price per oyster 4,20 6 oysters 24,00 12 oysters 44,00 </p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

JEWELS OF THE SEA

seafood etagère deluxe

Maine lobster, oysters „Sylter Royal“, king crab legs,
 mussels, king prawns, calamaretti, crustacean cocktail
 & sauce served two ways
 125,00 (for 2 persons)

<p> VITELLO TONNATO “OUR STYLE” with raw marinated tuna, lime & capers </p>	16,00
<p> HAWAII STYLE POKÉ salmon sashimi, melon, red onion, cucumber & sushi rice </p>	15,50
<p> CEVICHE OF TUNA with homemade kimchi, edamame, red onions & creamy ponzu </p>	17,50
<p> “BÜSUMER KRABBen” with green apple, marinated lettuce, glasswort & chips of brown bread </p>	21,00

SALADS

<p> CUCUMBER SALAD with dill & sour cream </p>	8,00
<p> ROMAINE-LETTUCE-HEARTS with truffled parmesanvinaigrette, roastet bread & pear </p>	12,00
<p> MIXED GARDEN SALAD tarragon and mustard dressing & crostini </p>	10,50

SOUPS

<p> LOBSTER SOUP “THAI STYLE” with crab-wan tan, coconut, kafir leaves & coriander </p>	11,80
<p> „RIVE“ - BOUILLABAISSÉ with sauce rouille </p>	small 10,50 large 19,90

THE GRILL

<p> GRILLED CALAMARETTI with garlic, lime & “Extra Vergine” olive oil </p>	14,80
<p> KING PRAWNS fried with herbed butter & baked tomatoes </p>	23,00
<p> GRILLED LOBSTER with 2 sauces </p>	half (ca. 300g) 26,50 whole (ca. 600g) 49,00

SIDES

small potatoes	3,90
fried sweet potato chips	3,90
Champignon-leeksauté	4,80
leaf spinach	5,00
cassoulet of beans	6,50
truffled risotto	6,90

MAINS

<p> „HAMBURGER PANNFISCH“ with Dijon mustard sauce & crispy roast potatoes (with bacon) </p>	19,90
<p> SEAFOOD SPAGHETTI with king prawns, calamaretti, mussels & tomatoes </p>	19,90
<p> STEWED COD FISH on red beet-chutney with smoked black salsify & horseradish-foam </p>	24,80
<p> WIENERSCHNITZEL OF VEAL with potato salad, green salad & homemade lingo berry chutney </p>	23,90
<p> SCOTTISH ORGANIC SALMON crusted with nuts and herbs with champignon-leeksauté & tarragon-gnocchi </p>	25,80
<p> TRUFFLED RISOTTO with braised radicchio & crispy parmesan </p>	25,00
<p> RIBEYE OF CHILEAN BLACK ANGUS with grilled salad-heart “cesar-style” & chimichurri </p>	31,00

NORTH SEA SOLE

fried in parsley and nut butter with young spinach,
 liquefied butter & small potatoes

current price

DESSERT

<p> „HAMBURGER ROTE GRÜTZE“ with bourbon vanilla sauce </p>	7,50
<p> CRÈME BRÛLÉE with quince & honey-liquorice-icecream </p>	9,90

ICECREAM & SORBETS

BOURBON VANILLA, CHOCOLATE,
 COCONUT, WALNUT
 LEMON SORBET, PEAR SORBET,
 RASPBERRY SORBET, BLUEBERRY SORBET
 XL SCOOP | 4,50