

TAGESKARTE

OYSTERS | RAWBAR

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
135,00 (für 2 Personen)

AHI POKÉ

Thunfisch in Shoyudressing, Edamame,

Gurke, crispy Ginger & roter Quinoa

18,00

GEFLÄMMTES LACHSCARPACCIO

mit Fenchel, rosa Grapefruit, Basilikum & Rösticroutons

16,00

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,

Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse

19,90

STARTERS | SALADS | SOUPS

ROSA "PRIME BEEF"

mit Papaya-Gurkentatar, Avocdos & Ponzu Aioli

16,50

GURKENSALAT

mit Dill & Schmand

9,00

SPARGEL-ENDIVIENSALAT

mit Senfvinaigrette, Estragon & pochiertem Landei

15,00

HUMMERSUPPE „THAI STYLE“

mit Krabben-Wan Tan, Kokos, Kafirblättern & Koriander

12,00

„RIVE“ - BOUILLABAISSÉ

mit Sauce Rouille

klein 13,00

groß 21,50

THE GRILL

CALAMARETTI VOM GRILL

mit Knoblauch, Limone

& Olivenöl Extra Vergine

18,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten

mit Ofentomaten & geröstetem Foccacia

26,00

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen halb (ca. 300g)

26,50

ganz (ca. 600g)

49,00

SIDES

kleine Biokartoffeln

4,50

Süßkartoffelpommes

4,50

wilder Brokkoli mit Zitronengras & Chili

7,00

Blattspinat

5,80

Kartoffel-Bärlauchpüree

5,00

grüner Spargel mit Tomaten

6,50

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce

& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)

21,00

KABELJAU

auf Safranbrandade mit Sauté von Gambas,

Tomaten & Kapern

28,00

ROSA THUNFISCH & CITRUS-PFEFFERCONDIMENT

mit Hokkaidokürbis, wildem Brokkolie & Kurkumanaage

32,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat

& hausgemachten Preiselbeeren

25,90

NORDSEE SEEZUNGE

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

PARMESANRAVIOLI & SPITZMORCHELN

jungen Erbsen & sautiertem Spargel

28,00

RIB EYE VOM CHILENISCHEN BLACK ANGUS

mit gegrilltem Salatherz „Cesar-Style“ & Chimichurri

31,00

GANZE DORADE ROYAL

mit Tomaten, Fenchel, Kartoffel & Oliven,

im Ofen gebraten für 2 Personen

28,00 pro Pers.

DESSERT

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

mit Bourbon Vanillesauce

7,50

CRÈME BRÛLÉE

mit süßem Mangosalat & Basil-Smash-Sorbet

9,90

EIS & SORBET DES TAGES

PRO JUMBOKUGEL | 4,50

LUNCH MENU

OYSTERS | RAWBAR

OYSTERS SYLTER ROYAL

on ice, chester bread, lemon	price per oyster 4,20
	6 oysters 24,00
	12 oysters 44,00

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
135,00 (for 2 persons)

AHI POKÉ

yellowfin tuna in shoyu-dressind, edamame, cucumber, crispy ginger & red quinoa	18,00
--	-------

FLAMED SALMONCARPACCIO

with fennel, pink grapefruit, basil & rösti-cROUTONS	16,00
--	-------

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, north sea crabs, chilli, coconut milk, coriander & cashew	19,90
--	-------

STARTER | SALADS | SOUPS

ROSE “PRIME BEEF”

with papaya-cucumber-tartar, avocado & Ponzu-Aioli	16,50
--	-------

CUCUMBER SALAD

with dill & sour cream	8,00
------------------------	------

ASPARAGUS-ENDIVE-SALAD

with mustard-vinaigrette, tarragon & poached farm egg	15,00
--	-------

LOBSTER SOUP “THAI STYLE”

with crab-wan tan, coconut, kafir leaves & coriander	12,00
--	-------

„RIVE“ - BOUILLABAISSSE

with sauce rouille	small 13,00 large 21,50
--------------------	----------------------------

THE GRILL

GRILLED CALAMARETTI

with garlic, lime & “Extra Vergine” olive oil	18,00
---	-------

KING PRAWNS

fried with herbed butter with baked tomatoes & roasted focaccia	26,00
--	-------

GRILLED LOBSTER

with 2 sauces	half (ca. 300g) 26,50 whole (ca. 600g) 49,00
---------------	---

SIDES

small potatoes	3,90
fried sweet potato chips	3,90
wild broccoli with lemongras & chili	7,00
leaf spinach	5,80
mashed potatos with wild garlic	5,00
green asparagus with tomatos	6,50

MAINS

„HAMBURGER PANNFISCH“

with Dijon mustard sauce & crispy roast potatoes (with bacon)	21,00
--	-------

SKREI – NORWEGIAN CODFISH

on saffronbrandade with sauté of gambas, tomatos & capers	28,00
--	-------

ROSE TUNA & CITRUS-PEPPERCONDIMENT

with Hokkaido pumpkin, wild broccoli & cucumanage	32,00
--	-------

WIENERSCHNITZEL OF VEAL

with potato salad, green salad & homemade lingo berry chutney	25,90
--	-------

NORTH SEA SOLE

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

PARMESANRAVIOLI&MORELS

with young peas & sautéed morels	28,00
----------------------------------	-------

RIBEYE OF CHILEAN BLACK ANGUS

with grilled salad-heart “cesar-style” & chimichurri	31,00
---	-------

WHOLE GILTHEAD

with tomatos, fennel, potatos & Olives baked in the oven for 2 persons	28,00 per person
---	------------------

DESSERT

„HAMBURGER ROTE GRÜTZE“

with bourbon vanilla sauce	7,50
----------------------------	------

CRÈME BRÛLÉE

with sweet mangosalad & basil-smash-sorbet	9,90
--	------

ICECREAM & SORBETS OF THE DAY

XL SCOOP | 4,50