

# 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

### SCHOTTISCHER LACHS

in Aprikosentigermilch, Thai-Basilikum, Mandel & gegrillte Aprikose

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 & pochierem Landei

15,00

### HUMMERSUPPE „THAI STYLE“

mit Krabben-Wan Tan, Kokos, Kafirblättern & Koriander

12,00

### „RIVE“ - BOUILLABAISSE

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

### SCHOTTISCHER

### BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste, mit Kokos-Limettenbisque,

Topinambur & gegrillten Romanaherzen

26,50

### 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

### RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS

mit karamellisiertem Spargel & Sauce Bernaise

28,00

### 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

### SCOTTISH SALMON

with apricot-tigermilk, almond, basil & grilled apricot 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“ - BOUILLABAISSE

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

### SCOTTISH SALMON

crusted with nuts in coconut-limebisque,  
Jerusalem-artichoke & grilled romanahearts 26,50

### 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

### RUMPSTEAK OF BLACK ANGUS

with caramelized asparagus & sauce bearnaise 28,00

### 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