

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

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche

Hennesey XO Cocktailsauce

18,50

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

ENDIVIENSALAT & BUNTE BETE

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

sautierte Waldpilze

7,00

Blattspinat

5,80

Salz Zitronen-Risotto

8,50

grüner Spargel mit Tomaten

6,50

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH

mit Dijon-Senfsauce

& knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)

21,00

GEBACKENER ANGELSCHELLFISCH

mit Dill-Senf gurken, grünem Apfel & Petrossian

24,50

SCHOTTISCHER BIO-LACHS

in der Nuss-Gewürzkruste, mit Kokos-Limettenbisque,

Topinambur & gegrillten Romanherzen

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

KÜRBIS RISOTTO & ZIEGENKÄSE

mit eingelegtem Kürbis, Thymianschaum & Kürbistapenade

25,00

RIB EYE VOM BLACK ANGUS

mit grünem Spargel, parmesan & Sauce Bernaise

31,00

GANZER QSFP WOLFSBARSCH aus Cadiz

mit Tomaten, Fenchel, Kartoffel & Oliven,

im Ofen gebraten für 2 Personen

39,00 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
--	-------

„BÜSUMER KRABBen“

papaya, salad, crispy egg, brioche Hennesey XO Cocktailsauce	18,50
---	-------

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
------------------------	------

ENDIVE-SALAD & COLORFUL BEETROOT

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
mixed mushrooms	7,00
leaf spinach	5,80
salted Lemon Risotto	8,50
green asparagus with tomatos	6,50

MAINS

„HAMBURGER PANNFISCH“

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

BAKED HADDOCK

with dill-mustard-cucumber, green apple & Petrossian	24,50
---	-------

SCOTTISH SALMON

crusted with nuts in coconut-limebisque, Jerusalem-artichoke & grilled romahearts	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
--	---------------

PUMPKIRISOTTO & GOATCHEESE

pickled Pumpkin, Thymefoam & Pumpkinseedtapenade	25,00
--	-------

RIBE EYE OF BLACK ANGUS

with green asparagus, parmesan & sauce bearnaise	31,00
--	-------

WHOLE QSFP SEA BASS from Cadiz

with tomatos, fennel, potatos & Olives baked in the oven for 2 persons	39,00 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