

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
---	-------

FRISCHEBÜSUMER 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
--	------

FELDSALAT & TRÜFFELCREME mit gerösteten Topinambur & Haselnuss	15,00
--	-------

CANNELIBOHNENSUPPE mit Crispy Panko-Garnele & Serranoschinken	12,80
---	-------

„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
sautierte Waldpilze	7,00
Blattspinat	5,80
Salz Zitronen-Risotto	8,50
grüner Spargel mit Tomaten	6,50

MAINS

HAMBURGER PANNFISCH mit Dijon-Senf sauce & knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)	21,00
--	-------

GEBACKENER ANGELSHELLFISCH 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
--	-------

RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“ mit Portwein-Schalottenconfit	28,00
---	-------

GANZER QSFP WOLSBARSCH (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”

with 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

LAMPSALAD & TRUFFELCREME

with roasted jerusalem artichoke
& hazelnut 15,00

CANNELIBEAN-SOUP

with crispy panko prawn & serrano-ham 12,80

„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 & Pumpkinseedtapanade 25,00

RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“

with port wine-shallots-confit 28,00

WHOLE QSFP SEA BASS (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