

## frisch & vorweg

**Wildkräutersalat** in Himbeervinaigrette mit Luzernensprossen

**Römersalat** in Caesardressing mit Kräutercroutons

**Rauke mit** Limonenöl und Parmesanchips je 8,00 €

dazu zusätzlich

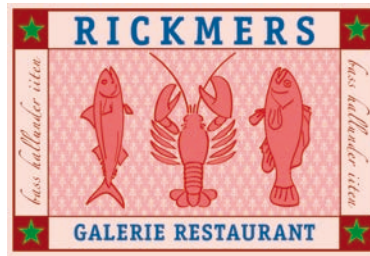
- geröstete Waldpilze 6,00 €
- gegrillte Streifen von der Maispoularde 8,00 €
- gegrillte Riesengarnelen pro Stk. 3,00 €
- gebackener Ziegenkäse 5,00 €

**Variation vom Taschenkrebs** 12,00 €

Ura maki-Lolly - Salat in Curryöl

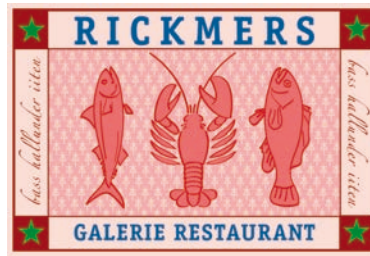
**Austern** pro Stk. 3,00 €

- Sylter
- Fines de Claires
- Imperial



## Klassiker des Seebads

<b>Crème vom Taschenkrebs</b> mit Milchschaum		6,50 €
<b>Helgoländer Hummer</b>	pro 100 g	14,50 €
<b>Helgoländer Knieper</b> mit dreierlei Saucen und Baguette		22,50 €
<b>Herren- und Damenbrei</b>		7,50 €



## vom Grill

<b>Gelbes Enten-Curry</b> auf Wokgemüse und Kokosreis	21,00 €
<b>Entrecote (300 g)</b> mit Mini-Ofenkartoffeln und hausgemachter Barbecuesauce	23,00 €
<b>Kabeljaufilet</b> auf warmem Tabouleh mit arabischem Curry	22,00 €
<b>Seehecht</b> auf cremigem Gurken-Risotto mit Seespargel	21,00 €
<b>Seeteufel</b> auf warmem Meeresfrüchtesalat	26,00 €
<b>Hummerragout</b> mit Safran und Anis auf schwarzen Tagliatelle	32,50 €
<b>Gemüsebratling</b> in Sesam gebacken mit Wildkräutern und zweierlei Mojo	16,00 €

## Nachtisch

<b>Waldmeistermus</b> mit marinierten Erdbeeren	
<b>Tiramisu</b>	
<b>Beerenragout</b> mit Vanilleschaum	je 7,50 €