

Abendkarte

≈ Aperitif-Empfehlung ≈

Lange Anna (Gin, Campari, Maracujasaft)
€ 9,00

Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda)
€ 9,00

≈ Vorspeisen ≈

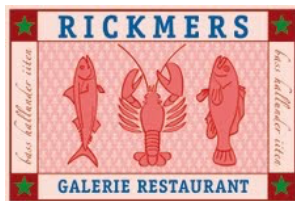
Premium Irische Austern
mit Schalottenperlen und Chesterbrot
3 Stück € 18,00

Hummer-Carpaccio
mit Fenchel-Mayonnaise, Kapern
und Zitronenöl
€ 21,00

Wildkräutersalat in einer Himbeer-Vinaigrette (vegan)
mit Luzernesprossen
€ 14,95

Nordseekrabben
an einer Chili-Cocktailsauce
€ 18,50

Gebackener Ziegenkäse
mit Trüffelhonig und Pflücksalat
€ 12,00



Römersalat
mit Caesar-Dressing, knusprigem
Hähnchen, Parmesan und
Knoblauch-Baguette
€ 14,50

≈ **Suppen** ≈

Hummercreme-Suppe
€ 9,00

Creme vom weißen Stangenspargel (vegetarisch)
€ 9,00

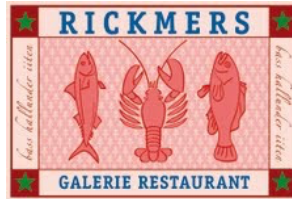
≈ **Hauptgänge - Fisch** ≈

Gedünstetes Dorschfilet
mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und
Senfsauce
€ 26,00

Helgoländer Knieper (nach Saison)
mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette
€ 42,00

Helgoländer Hummer (nach Saison und auf
Vorbestellung)
mit dreierlei Mayonnaise-Dip und
Baguette
pro 100 g *€ 14,50*

Bitte erfragen Sie die Größe der Hummer gern
beim Serviceteam.



Gebratenes Schollenfilet
mit Bratkartoffeln und Rahmspinat
an Riesling-Creme
€ 29,00

Hummerragout
in Anis-Safranrahm mit schwarzen
Spaghetti
€ 36,00

Seeteufel-Medaillons
an warmem Meeresfrüchtesalat
€ 29,00

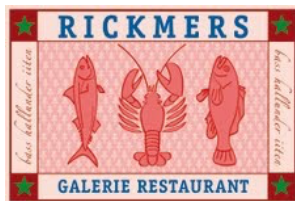
Kabeljau
auf der Haut gebraten
mit schwarzem Reis und Riesling-Creme
€ 28,00

≈ Hauptgänge - Fleisch ≈

„US Omaha“-Rinderlendensteak
mit Waldpilzen und Moorkartoffeln an grüner Pfeffersauce
€ 29,00

„Magret de Canard“
Rosa gebratene Entenbrust
an Portweinjus mit violetter Kartoffelpüree und Marktgemüse
€ 26,00

Kalbsbäckchen in Portweinsauce
mit Kartoffel-Selleriepüree und gerösteten Waldpilzen
€ 27,00



Entrecôte vom Grill

mit Waldpilzen, Moorkartoffeln und grüner Pfeffersauce

€ 28,00

Filet Mignon vom Grill

mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse an Pfeffersauce

€ 29,00

≈ Hauptgänge - Vegetarisch ≈

Gemüse-Dinkelbratling

mit zweierlei Paprikasauce

€ 17,80

Risotto

mit Waldpilzen

€ 15,50

Pasta Arrabiata

mit würziger Tomatensauce, Chili und Parmesanflocken

€ 16,50

≈ Desserts ≈

Crème brûlée

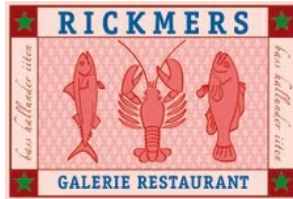
mit Himbeersorbet

€ 9,50

Schokoladenfondant

mit Vanilleeis

€ 9,50



**Hot Macaron - Dunkle Schokolade
oder Hot Macaron - Salted Caramel**
jeweils mit Vanilleeis und -sauce
€ 9,50

Champagnercreme-Sorbet
€ 8,50

Rohmilchkäse-Auswahl
mit Feigensenf
€ 13,00

≈ Digestif-Empfehlungen ≈

Brennerei Pircher
Williamsbirne - Zwetschgeler –
Vogelbeere – Himbeere – Marille
2 cl *€ 4,50*

Grappa Nonino
Moscato 2 cl *€ 5,00*
Chardonnay 2 cl *€ 5,50*
Merlot 2 cl *€ 5,00*