



Abendkarte

≈ Aperitif-Empfehlung ≈

Lange Anna

(Gin, Campari, Maracujasaft)

€ 7,50

Aperol Spritz

(Aperol, Sekt, Soda)

€ 7,50

≈ Vorspeisen ≈

Premium Nordsee-Austern

mit Schalottenperlen und Chesterbrot

(3 Stück)

€ 18,00

Hummer-Carpaccio

mit Fenchel-Mayonnaise, Kapern und Zitronenöl

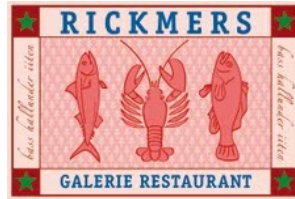
€ 21,00

Wildkräutersalat in einer Balsamico-Vinaigrette

mit Quinoa-Falafel

(vegan)

€ 14,50



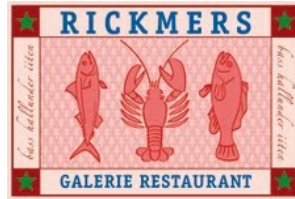
Nordsekrabben
an einer Chili-Cocktailsauce
€ 15,00

Salat Burrata
mit Blattsalat, Kirschtomaten, Prosciutto und Grissini
€ 14,50

≈ **Suppen** ≈

Hummercreme-Suppe
mit Hummer-Ravioli
€ 9,50

Spargelcreme-Suppe
mit Steinpilzen und halben Ravioli
(vegetarisch)
€ 9,50



≈ Hauptgänge - Fisch ≈

Gedünstetes Dorschfilet

mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Senfsauce

€ 24,00

Helgoländer Knieper

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette

(nach Saison)

€ 39,00

Helgoländer Hummer

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette

pro 100 g € 14,50

(nach Saison und auf Vorbestellung)

Bitte erfragen Sie die Größe der Hummer gern beim Serviceteam.

Gebratenes Schollenfilet

mit Bratkartoffeln und Riesling-Creme

€ 26,00

Hummer-Ragout

in Anis-Safran-Rahm mit hausgemachter schwarzer Pasta

(nach Saison)

€ 36,00

Seeteufel-Medaillons

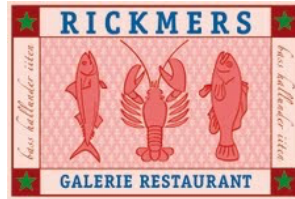
an warmem Meeresfrüchtesalat
(Tintenfisch, Garnelen und Calamari)

€ 29,00

Kabeljau

auf der Haut gebraten
mit schwarzem Reis und Riesling-Creme

€ 26,00



≈ Hauptgänge - Fleisch ≈

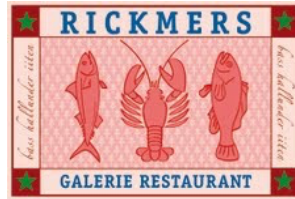
„US Omaha“-Rinderlendensteak
mit Waldpilzen und Moorkartoffeln an grüner Pfeffersauce
€ 29,00

„Magret de Canard“
Rosa gebratene Entenbrust
an Portweinjus mit Kartoffelpüree und Marktgemüse
€ 25,00

Kalbsbäckchen in Portweinsauce
mit hausgemachter Rondini-Pasta, gerösteten Pilzen und
weißem Schaum
€ 25,00

Entrecôte vom Grill
mit Waldpilzen, Bratkartoffeln und grüner Pfeffersauce
€ 26,00

Rinderfilet vom Grill
mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse an Pfeffersauce
€ 29,00



≈ **Hauptgänge –**
Hausgemachte Pasta und Risotto ≈

Pasta mit Tigergarnelen
mit Knoblauch und Kirschtomaten
€ 16,50

Risotto
mit Waldpilzen
€ 13,00

Pasta Arrabiata
mit würziger Tomatensauce, Chili und Parmesanflocken
€ 13,00

≈ **Desserts ≈**

Crème brûlée
mit Himbeersorbet
€ 9,50

Kokos-Soufflé mit Grand Marnier
mit Vanillesauce
€ 9,50

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

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf
€ 12,00



≈ 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