

## Spezialitäten des Hauses

### ≈ Aperitif-Empfehlung ≈

**Lange Anna** (Gin, Campari, Maracujasaft)  
€ 7,50

**Aperol Spritz** (Aperol, Sekt, Soda)  
€ 7,50

### ≈ Vorspeisen ≈

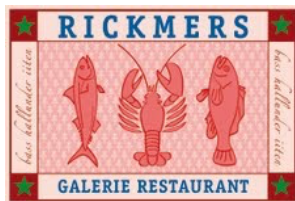
**Premium Irische Austern**  
mit Schalottenperlen und Chesterbrot  
3 Stück € 16,00

**Wildkräutersalat in einer Himbeer-Vinaigrette** (vegan)  
mit Luzernesprossen  
€ 11,50

**Grönland-Garnelen**  
an einer Chili-Cocktailsauce  
€ 15,00

**Gebackener Ziegenkäse**  
mit Trüffelhonig und Pflücksalat  
€ 10,50

**Römersalat**  
mit Caesar-Dressing, knusprigem  
Hähnchen, Parmesan und  
Knoblauch-Baguette  
€ 10,50



## ≈ Suppen ≈

### **Hummercreme-Suppe**

€ 8,00

### **Creme vom weißen Stangenspargel** (vegetarisch)

€ 8,00

## ≈ Hauptgänge - Fisch ≈

### **Gedünstetes Dorschfilet**

mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und  
Senfsauce

€ 24,00

### **Helgoländer Knieper** (nach Saison)

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette

€ 39,00

### **Helgoländer Hummer** (nach Saison und auf

Vorbestellung)

mit dreierlei Mayonnaise-Dip und  
Baguette

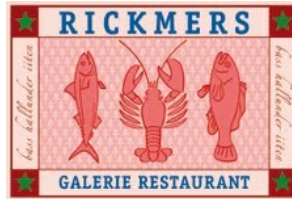
pro 100 g € 14,50

Bitte erfragen Sie die Größe der Hummer gern  
beim Serviceteam.

### **Gebratenes Schollenfilet**

mit Bratkartoffeln und Rahmspinat  
an Riesling-Creme

€ 26,00



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

**Seeteufel-Medaillons**  
an warmem Meeresfrüchtesalat  
€ 28,00

**Kabeljau**  
auf der Haut gebraten  
mit schwarzem Reis und Riesling-Creme  
€ 26,00

≈ **Hauptgänge - Fleisch** ≈

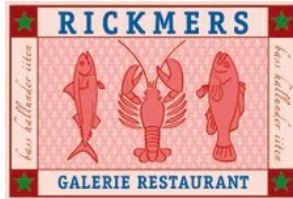
**„US Omaha“-Rinderlendensteak**  
mit Waldpilzen und Moorkartoffeln an grüner Pfeffersauce  
€ 27,50

**„Magret de Canard“**  
**Rosa gebratene Entenbrust**  
an Portweinjus mit violetter Kartoffelpüree und Marktgemüse  
€ 24,00

**Kalbsbäckchen in Portweinsauce**  
mit Kartoffel-Selleriepüree und gerösteten Waldpilzen  
€ 26,00

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

**Filet Mignon vom Grill**  
mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse an Pfeffersauce  
€ 27,50



≈ **Hauptgänge -**  
**Vegetarisch** ≈

**Gemüse-Dinkelbratling**  
mit zweierlei Paprikasauce  
€ 16,80

**Risotto**  
mit Waldpilzen  
€ 15,50

**Pasta Arrabiata**  
mit würziger Tomatensauce, Chili und Parmesanflocken  
€ 16,50

≈ **Desserts** ≈

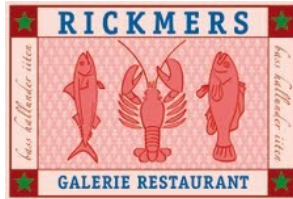
**Crème brûlée**  
mit Himbeersorbet  
€ 9,00

**Schokoladenfondant**  
mit Vanilleeis  
€ 9,50

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

**Champagnercreme-Sorbet**  
€ 8,00

**Rohmilchkäse-Auswahl**  
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