

Spezialitäten des Hauses

Aperitif-Empfehlung

Lange Anna Gin, Campari, Maracuja
€ 7,50

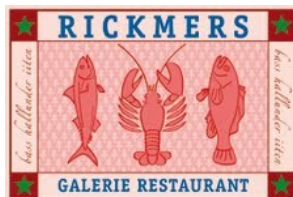
Helgoland-Menü

Creme vom Taschenkrebs
€ 8,00

Dorschfilet gedünstet
mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und
Senfsauce
€ 24,00

Damen und Herrenbrei
€ 6,50

als 3-Gang-Menü: € 34,00



Vorspeisen

Austern Sylter Royale
mit Schalottenperlen und Chesterbrot
3 Stück € 10,50

Crème vom weißen Stangenspargel (vegetarisch)
mit Hummer-Ravioli
€ 8,00

Wildkräutersalat in einer Himbeer-Walnuss-Vinaigrette (vegan)
mit Luzernesprossen
€ 9,00

Eismeer-Shrimps
an einer Chilli-Cocktailsauce
€ 15,00

Helgoländer Hauptgang-Spezialitäten

Helgoländer Knieper
mit dreierlei Mayonnaise-Dip und Baguette
€ 29,50

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

Bitte erfragen Sie die Größe der Hummer gern beim Serviceteam.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



Hauptgänge

Ragout vom Helgoländer Hummer
in Anis-Safranrahm mit schwarzen
Tagliatelle
€ 36,00

Seeteufel-Medaillons
an warmem Salat von der Krake
€ 28,00

Kabeljau auf der Haut gebraten
mit schwarzem Reis und Rieslingcreme
€ 26,00

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

Rosa gebratene Entenbrust
an Portweinjus, violette Kartoffelpüree und Marktgemüse
€ 24,00

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

Gemüse-Dinkelbratling ^(vegan)
mit zweierlei Mojo
€ 16,80



Desserts

Crème brûlée mit Tonkabohneneis
€ 9,00

Schokoladenfondant mit Eisenkrauteis
€ 9,50

Champagner-Cremesorbet
€ 8,00

**Rohmilchkäse-Auswahl mit
Feigensenf**
€ 12,00

Digestif-Empfehlungen

Brennerei Pircher (Südtirol)

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