



OYSTERS | CAVIAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone

1 Stück 6,80 | 6 Stück 41,00 | 12 Stück 80,00

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen

165,00 (für 2 Personen)

RAWBAR | STARTERS

VITELLO TONNATO „OUR STYLE“

mit roh mariniertem Thunfisch, Limone & Kapern

19,20

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili, Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse

22,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche & Hennesey XO Cocktailsauce

22,00

VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing

mit Koriander, Edamame, Sushireis, Crispy Ginger & Sriracha 16,50

SOUPS

THAI CURRY-SCHAUMSUPPE

mit spicy Lachstatar, Limette & violetter Basilikum

14,80

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille

klein 18,00 | groß 27,00

THE GRILL

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen

halb 39,00 | ganz (ca. 550g) 78,00

CALAMARETTI VOM GRILL

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine

18,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten mit Ofentomaten

& geröstetem Focaccia

27,90



NEW ZEALAND RUMPSTEAK "GRASS FED"
mit Parmesan - Thymiankruste 34,00

SIDES

Safranrisotto 9,00
Süßkartoffelpommes 7,00
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln & Schnittlauch 6,50
sautierte Waldpilze mit Crème Fraîche 8,00
Kohlrabi-Erbsensauteé 8,50
Spicy Misospargel mit Sesam & Koriander 9,50

MAINS

GEBRATENER KABELJAU
mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 32,90

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI
mit Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque
& Pepperoncino 29,00

SCHWERTFISCH „RARE“
mit Safranrisotto, Muschelsauteé,
eingelegter Zitrone, Fenchel & Chorizonage 35,90

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 32,00

NORDSEE SEEZUNGE

in Petersilien-Nussbutter gebraten, mit jungem Spinat,
flüssiger Butter & kleinen Biokartoffeln Tagespreis

ZWEIERLEI SPARGEL & BÄRLAUCH
mit jungen Erbsen, gepickeltem Kohlrabi,
Ricottagnocchi & Spitzmorchelntapenade 29,90

DESSERT

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“
mit Rhabarber, Dulce de Leche Eis & Verveine 12,50

BRÛLLIERTE LIMONENTARTE
mit Zitruskompott & Estragonrahmeis 12,00

EIS & SORBET DES TAGES pro Jumbokugel 5,00