

TAGESKARTE

OYSTERS | CAVIAR | RAWBAR

SYLTER ROYAL

auf Eis, Chesterbrot, Zitrone	Pro Stück 4,80
	6 Stück 29,00
	12 Stück 57,00

JEWELS OF THE SEA

Meeresfrüchte-Etagere de Luxe: Maine Hummer, Sylter Royal, Königskrabbenbeine, Miesmuscheln, Kingprawns, Calamaretti, Krustentiercocktail & zweierlei Saucen
155,00 (für 2 Personen)

WÜRZIGES OCHSENTATAR

mit Harissa Paprika, Ayran & kleinen Falafeln 19,80

KRUSTENTIER CEVICHE

Taschenkrebs, Gambas, Krabben, Chili,
Kokosmilch, Koriander & Cashewnüsse 22,00

FRISCHE BÜSUMER KRABBen

Papaya, Salat, Knusperei, Brioche & Hennesey XO Cocktailsauce 22,00

STARTERS | SALADS | SOUPS

VITELLO TONNATO „OUR STYLE“

mit roh mariniertem weißem Thunfisch, Limone & Kapern 18,00

VEGI POKÉ

bunte Beete in Shoyu-Sesamdressing
mit Koriander, Edamame, Sushireis, Crispy Ginger & Sriracha 15,00

BÄRLAUCHSUPPE

mit Lachstatar 14,00

„RIVE“ - BOUILLABAISSE

mit Sauce Rouille klein 16,00 | groß 25,00

THE GRILL

CALAMARETTI VOM GRILL

mit Knoblauch, Limone & Olivenöl Extra Vergine 18,00

SALZWASSER GAMBAS

in Kräuterbutter gebraten
mit Ofentomaten & geröstetem Foccacia 27,00

HUMMER vom Grill

mit 2erlei Saucen halb 29,50
ganz (ca. 550g) 58,00

SIDES

kleine Biokartoffeln	5,00
Süßkartoffelpommes	6,00
Safranbrandade	6,50
Blattspinat	7,00
Grüner Spargel mit Parmesan	8,00
Gerösteter Blumenkohl mit Zitronengras & Chili	7,00

MAINS

GEBRATENER KABELJAU

mit Dijon-Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln (mit Speck)
& kleinem Gurkensalat 29,50

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI

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

DORADE ROYAL

mit Safranbrandade & Sauté von Gambas,
Fenchel, Tomate & Kapern 29,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffelsalat, kleinem Blattsalat
& hausgemachten Preiselbeeren 29,50

NORDSEE SEEZUNGE

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

ERBSENTORTELLINI & BÜFFEL-BURRATA

mit Bärlauch, sautiertem Spargel & Spitzmorcheltapenade 29,00

RIB EYE „WOLOWINA“

Thymian Parmesankruste 34,00

DESSERT

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

mit Rhabarber, Dulce de Leche Eis & Verveine 12,50

BRÜLLIERTE LIMONENTARTE

mit Citruskompott & Estragonrahmeis 12,00

EIS & SORBET DES TAGES

PRO JUMBOKUGEL | 5,00

DAILY MENU

OYSTERS | CAVIAR | RAWBAR

OYSTERS SYLTER ROYAL

on ice, chester bread, lemon
price per oyster 4,80
6 oysters 29,00
12 oysters 57,00

JEWELS OF THE SEA

seafood etagère deluxe

Maine lobster, oysters „Sylter Royal“, king crab legs,
mussels, king prawns, calamaretti, crustacean cocktail
& sauce served two ways
155,00 (for two personen)

SPICY TATARE OF OX

with harissa pepper, ayran & small falafel 19,80

CEVICHE OF CRUSTACEAN

crab, king prawn, north sea crabs, chilli,
coconut milk, coriander & cashew 22,00

BÜSUMER KRABBen

with papaya, salad, crispy egg, brioche
& Hennesey XO cocktailsauce 22,00

STARTER | SALADS | SOUPS

VITELLO TONNATO "OUR STYLE"

with raw marinated white tuna, lime & capers 18,00

VEGI POKÉ

multicoloured beetroot in shoyu-sesame dressing
with coriander, edamame, sushi rice, crispy ginger & sriracha 15,00

WILD GARLIC SOUP

with salmon tartare 14,00

„RIVE“ BOUILLABAISSE

with sauce rouille small 16,00 | large 25,00

THE GRILL

GRILLED CALAMARETTI

with garlic, lime & "Extra Vergine" olive oil 18,00

KING PRAWNS

fried with herbed butter with baked tomatoes
& Roasted focaccia 27,00

GRILLED LOBSTER

with 2 sauces half 29,50
whole (ca. 550g) 58,00

SIDES

small potatoes 5,00
fried sweet potato chips 6,00
saffron brandade 6,50
leaf spinach 7,00
green asparagus with parmesan 8,00
roasted cauliflower with lemongras & chili 7,00

MAINS

FRIED CODFISH

with dijon-mustardsauce,
crispy fried potatoes (with bacon) & small Cucumbersalad 29,50

SEAFOOD TAGLIARINI

with scampi, calamari, pulpo, lobster bisque
& pepperoncino 29,00

DORADE ROYAL

with saffron brandade & sauté of gambas,
fennel, tomato & capers 29,50

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

with potato salad, small green salad
& homemade cranberries 29,50

NOTH SEA SEA SOLE

with young spinach, liquedied butter & small potatoes
current price

PEA TORTELLINI & BUFFALO-BURRATA

with wild garlic, sauteed asparagus & morel tapenade 29,00

RIB EYE „WOLOWINA“

with thyme-parmesan-caponata 34,00

DESSERT

„DON'T CALL IT CHEESECAKE“

with rhubarb dulce de leche ice-cream & veve 12,50

FLAMED LEMONTARTE

with citrus compote & tarragon ice cream 12,00

ICE CREAM & SORBET OF THE DAY

PER JUMBO SCOOP | 5,00