



MENÜ

SPEISEN À LA CARTE

SALAT, STARTER UND CO.

Bunte Bete – rote, gelbe und geringelte Bete mariniert, Kümmel-Chips, Wildkräuter, Schafsmilchkäse und Trüffelhonig	17
Wurzelsalat auf Karotten, Sellerie, Pastinake, Rübchen und Bete mit Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel, Apfelessig und Labneh	18
Feigen gebacken mit Schafsmilchkäse, Walnuss, Honig und Salat	19
Jerusalem Hummus mit gerösteten Erbsen, Granatapfel, Salat und Zitronenöl	16
Käse – Husumer Deich-, Fabro-, CreMeer und Friesisch-Blue Käse mit Roggenbrot und Quitten-Chutney	18
Mezze – Mix aus unseren Vorspeisen als Tischbuffet dazu Tursu – eingelegtes Gemüse, Oliven Kräuter-Dip und geröstetes Brot	28

SUPPEN

Krustentier-Bisque mit Brioche-Croutons und Eismeergarnelen	10
Olaf Schnelles Kürbis-Wurzelgemüse-Suppe mit goldenem Kraut, Chili und Vollkornbrot	8

WARM

Gebackene Zucchini-Manouri-Krapfen mit Kardamon-Limetten-Creme und Pflücksalaten	19
Kürbis-Gnocchi sonnengetrocknete Tomaten, Rahm, Paprika, Schalotte und Käse	23
Blue Bouchot Muscheln, gedämpft in Apfel-Wein, Beurre blanc, Kräutern und Sellerie mit gerösteten Batardbrot	21
Saibling in Butter sautiert Fenchel, Meeresspargel, Kartoffel und Tomatenschaum	27
Fish and Chips knuspriger Kabeljau im Bierteig, hausgemachte Kartoffelchips und Remoulade	25
Kalbs-Bäckchen sanft geschmort Sellerie-Mousse, Nordsee-Kimchi, Salbeijus und Sellerie-Chips	29
Hirschmedaillons gegrillt Preiselbeeren, Birne, Wirsing und Kartoffelpüree	35

SWEETS

Birne Helene, pochierte Celler Birne, Vanillecreme, Bitterschokolade, Biskuit und Haselnusseis	10
Gestürzter Pflaumenkuchen, Vanillesauce und Karamelleis	10

MENÜ

Wurzelsalat auf Karotten, Sellerie, Pastinake, Rübchen und Bete mit Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel, Apfelessig und Labneh	
Saibling in Butter sautiert, Fenchel, Meeresspargel, Kartoffel und Tomatenschaum	
Kalbs-Bäckchen sanft geschmort, Sellerie-Mousse, Nordsee-Kimchi, Salbeijus und Sellerie-Chips	
Gestürzter Pflaumenkuchen, Vanillesauce und Karamelleis	59
	ohne Fisch 49

VEGGIE-MENÜ

Bunte Bete - rote, gelbe und geringelte Bete mariniert, Kümmel-Chips, Wildkräuter, Schafsmilchkäse und Trüffelhonig	
Kürbis-Wurzelgemüse-Suppe mit goldenem Kraut, Chili und Vollkornbrot	
Gebackene Zucchini-Manouri-Krapfen mit Kardamon-Limetten-Creme und Pflücksalaten	
Gestürzter Pflaumenkuchen, Vanillesauce und Karamelleis	51
	ohne Bete 44

We don't serve fast food. We serve good food as fast as possible.

DRINKS

LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{1,2}	8
Monkeys Fruit	9
Moscow Mule	9
Ginger Sound mit Soda auf Eis	9
Campari Soda ¹	8
Negroni ^{1,3}	9

LONGDRINKS NON-ALCOHOLIC

Juniper Tonic Undone	7
Orange Bitter Soda	7

1 Farbstoffe; 2 chininhaltig; 3 Sulfite

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind.
Bei Bedarf können Sie auch eine schriftliche Dokumentation einsehen.