

Vorspeisen

Bio-dynamische Wintersalate / geröstete Nüsse / Croûtons / alter Aceto oder Frenchdressing - 8.50 €

Gerösteter Octopus / Koriander / Minz-Joghurt / Bulgursalat / Chilimayonnaise - 16 €

Geröstetes Kalbsbries / Cocobohne / Barbecue-Soße / Brotchip - 21 €

Spicy Tatar vom Big-Eye-Thunfisch / Müsli von exotischen Früchten / Wasabi-Ingwervelouté - 26 €

In Meersalz gegarte Big Prawn / Limonencreme / Quinoasalat - 27 €

Terrine von der Gänsestopfleber / Zwergorange / Brioche - 28 €

Suppen & Zwischengänge

Kartoffelschaumsüppchen / Pancetta / Büsumer Krabben - 16 €

Piemontesische Gnocchi / spicy Garnele / Scamorza / Basilikum - 17 €

Fisch

Variation von Fisch & Meeresfrüchte / dicke Bohnen / Bouillabaisse - 32 €

Kross gebratener Rücken vom Atlantik-Wolfsbarsch / Rahmsauerkraut / Kartoffelschaum - 38 €

Fleisch

Gefüllte Milchkalbsroulade / Steinpilze / grüner gebratener Spargel / cremiges Risotto - 36 €

Rinderfilet "Rossini" / Gänsestopfleber / Trüffeljus / geschmorte Karotte / Pilzkrapfen - 46 €