

UNSERE ABENDKARTE AB 18 UHR

Vorspeisen

Sylter Royal Austern ^(1,4,11,14) Chesterbrot / Zitrone	Stück	3,50	Euro
<i>Genießen Sie dazu...</i> Champagne Billecart Salmon Brut 0,1 l 15,00 Euro			
Prosciutto San Daniele		9,50	Euro
Osietra Kaviar von Caviar Prunier ^(1,2,4,9,10) Schmand / Toast	20 g 30 g	29,00 39,00	Euro Euro
Stubenküken und Kürbis ^(1,4,5,6,7,9,10,11,13) Brust / Keule / Kürbisbiscuit / Kürbispaggetti / Salzkaramell		15,00	Euro
Carpaccio vom Holsteiner Weiderind ^(4,7,8,10,11,12) Sauerrahm Panna Cotta / Feldsalat / Kesselchips mit Sylter Meersalz		17,50	Euro

Suppen

Süppchen vom Muskatkürbis ^(4,5,7) Geröstete Kürbiskerne / Steirisches Kernöl / Speck vom Susländer Schwein		8,50	Euro
Bourride Fährhaus ^(2,3,4,5,9) Eintopf von Krustentieren und Nordseefischen	klein groß	14,50 19,50	Euro Euro
Klare Ochsenchwanzsuppe ^(1,4,5,7,9) Ochsenchwanztortelloni / Gemüsestreifen / Madeira / Chesterstange		10,50	Euro

Hauptgänge

Tagliatelle / Oliven / Tomaten / Rucola ^(5,6,7,9,11,12,14) mit Chorizo und Calamaretti		13,50 21,50	Euro Euro
Graupen - Risotto / Quitten - Relish / Schalotten / Schnittlauch ^(4,5,9,10) mit gebratener Brust von der Wildente		14,50 22,00	Euro Euro
Rochen ^(2,4,5,7,9) Getrüffeltes Steckrübenrisotto / Trompetenpilze / Zimt - Orangenbutter		32,00	Euro
Gebratene Nordsee - Seezunge im Ganzen ^(2,5,7,9) Blattspinat / Butterkartoffeln / Noilly Prat Schaum		42,00	Euro
Filet vom Schwertfisch ^(2,4,5,7,9,12) Gestovte Schwarzwurzeln / Geschmorte Kartoffeln / Senfsaatjüs		29,00	Euro
Carée vom Deichlamm unter der Limetten - Minz - Kruste ^(1,4,5,6,7,9) Kartoffelkräpfen / Rucola / Tomaten		37,00	Euro
Norddeutsches Rinderfilet ^(4,5,7,10) Getrüffeltes Selleriepüree / Rotweinschalotten / Gemüse	200 g	38,00	Euro
Hirschrücken unter der Schokoladenkruste ^(1,4,5,7,9,10,11) Fenchel / Walnussbrioche		34,00	Euro
Rehnüsschen ^(1,4,5,7,9,12) Rahmspitzkohl / Serviettenknödel / Orangenjus		32,00	Euro

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert. ^(1,5,12)

Weinempfehlungen im Januar

Crémant d' Alsace Grand C Rosé Brut,
 Domaine J. Cattin, Elsass 0,1 l | 9,00 Euro

2012 Chardonnay Qualitätswein trocken
 Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden
 0,1 l | 13 Euro / 0,75 l | 78 Euro

Ein sehr kraftvoller Beginn mit viel Würze und Birnenaroma. Am Gaumen ist er druckvoll, eine belebende Säure. Leicht cremig-röstig, deutliche Tanninstruktur vom Holzausbau.

2014 Riesling Qualitätswein Terra Montosa
 Weingut Georg Breuer, Rheingau, Deutschland
 0,1 l | 7,50 Euro / 0,75 l | 45 Euro

In der Nase animierender Duft von Weinbergspfirsich, Limette und Aprikose. Am Gaumen saftig und voll, feines, mineralisches Wechselspiel von Frucht und Säure; finessenreich, komplex und mit feinwürzigem Nachhall.

2013 Wiener Trilogie
 -Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot-
 Weingut Fritz Wieninger, Wien, Österreich
 0,1 l | 7,50 Euro / 0,75 l | 44,00 Euro

Der Wein präsentiert in der Nase intensive rote Beerenfrucht, welche durch zarte Holzwürze kombiniert wird. Am Gaumen elegant, saftig-würzige Kirschenfrucht, zarte Tannine, die gut eingebunden sind. Trinkfreudige Stilistik, sehr zugänglich, gastronomisch vielseitig einsetzbar.

2012 Rosso di Montalcino -Sangiovese-
 Palazzo Altesini da Altesino, Toskana, Italien
 0,1 l | 8,50 Euro / 0,75 l | 52,00 Euro

In der Nase einladende Aromen von Beeren und Waldfrüchten. Am Gaumen geschmeidig mit einer ausgewogenen Struktur.

Menüempfehlung

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnele ^(6,7,9,14)
 Minze / Chili / Couscous - Salat

* * *

Geschmorte Kaninchenkeule ^(1,4,5,7,9,10)
 Ragoût von grünem Spargel und Tomaten / Kartoffelkräpfen

oder

Filet vom Lachs ^(2,4,5,7,9)
 Peperoni Spinat / Safrankartoffeln

* * *

Mandel - Panna Cotta ^(4,7,8,11)
 Calvadosparfait / Apfelgelée

3-Gang Menü mit Kaninchen 42,00 Euro
 3-Gang Menü mit Lachs 42,00 Euro

Digestif - Empfehlung

Aus der 2013 Trester Edition - Hans Reisetbauer
 Riesling Eiswein Trester
 Oberhäuser Brücke von Dönnhoff 2cl 29,00 Euro
 Grüner Veltliner Trester
 Tausend Rosen von Ott 2cl 29,00 Euro

Käse

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse ⁽⁷⁾
 Schleswig Holstein / Europa

Klein 4 Stück	15,00	Euro
Groß 6 Stück	19,00	Euro

Dessert

Crème Brûlée ^(1,4,7,10)
 Rosmarin - Ananasragoût / Ananas - Bacardi - Sorbet

9,50 Euro

Kürbis mit Orangen - Ingwerkompott ^(1,4,7,9,10,11)
 Kürbismousse / Kürbis - Rumeis / Karamellisierte Kürbiskerne/ Zimtsahne / Brownie

10,50 Euro

Variation von der Brombeere ^(1,4,6,7,9,11)
 Gebacken / Ragoût / Mousse

11,50 Euro

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV:

- | | |
|---|---|
| 1; Eier und Eiererzeugnisse | 8; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 2; Fisch und Fischerzeugnisse | 9; Gluten – Getreide |
| 3; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 10; Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| 4; Milch und Milcherzeugnisse | 11; Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse) |
| 5; Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 12; Senf und Senferzeugnisse |
| 6; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | 13; Soja und Sojaerzeugnisse |
| 7; Schwefeldioxid und Sulphite | 14; Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |