

Apéritif-Empfehlungen

Andalö Spritz 11,--

Hardy's Cocktail 0,1 l 9,--

Cava Vilarnau Brut Reserva 0,1 l 9,--

Louis Roederer Champagne Brut 0,1 l 15,50

2012 Louis Roederer Champagne Brut Rosé 0,1 l 22,50

Stadt Hamburg Klassiker

Sylter Royal Austern auf Eis je 4,--

Matjestatar auf Rote Bete mit Gnocchi 17,50

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Estragon 17,50

Legierte Currysuppe von Nordseefischen und Krustentieren 18,50

Carpaccio vom Sylter Lamm mit Pesto und Ziegenfrischkäse 18,--

Seezunge „Müllerin“ mit Speck-Kartoffelsalat per 100 g 13,50

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat 26,--

Kalbsrückensteak (180 g)	34,--	Entrecôte (200 g)	36,--
--------------------------	-------	-------------------	-------

Rib Eye Steak (250 g)	38,--	Filetsteak (200 g)	38,--
-----------------------	-------	--------------------	-------

Die Steaks servieren wir mit Brat- oder Gratinkartoffeln, Rotweinschalotten und Gemüse

Auf Vorbestellung (24 h) servieren wir gern

Kanadischer Hummer per 100 g 12,50

Französische Freiland-Ente für 2 Personen – in zwei Gängen serviert –
34,-- pro Person

Uli Person's Signatures

Jacobsmuschel - grüner Spargelsalat
mit Avocado und Molé
29,--

Kalbsschwanzessenz mit Sherry
und Kerbelklößchen
14,--

Seeteufel in Dashi-Rauchaal-Sud mit Senfkohl
Pflaumen und Shiitakepilzen
39,--

Variationen vom Lamm
mit Bohnenpüree, Muhammara und Barolojus
38,--

Sanddorn Crème-Brûlée
mit Erdnusseis und Birne
12,--

als 4 Gang Menü mit Lamm oder Seeteufel 82,--

Veganes

Pastinakensalat
mit Kräuterseitlingen und Maiscoulis
14,--

Kokos-Chilisuppe
mit Koriander und Champignons
12,--

Geschmorte gelbe Bete mit Hummus
Datteln und Pistazienpesto
22,--

Apfelstrudel
Hardy's Style
12,--

als 4 Gang Menü 56,--

Für Allergiker haben wir auf Wunsch eine Allergen-Information.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer