

Unser Gourmetmenü

Getrüffelter Kartoffelsalat mit
gegrillten Jakobsmuscheln

Ravioli vom Kalbstafelspitz
in Portweinjus

Carree vom Lammnacken auf
Ratatouillegemüse mit
Rosmarinkartoffeln

halbflüssiger
Schokoladenkuchen mit
Himbeersorbet

Menüpreis 64,00 €

Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung des
Menüs nicht mehr möglich, da unsere
Küche bis 21.00 Uhr geöffnet ist.
Danke für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

*Unsere Büsumer
Krabbenschnitte* 18,00 €

*Bowl mit Kichererbsen, roten
Linsen, Rucola und Burrata*
16,00 €

*Vitello Tonnato vom Kalb in
Thunfischsoße mit
Kapernäpfeln* 16,00 €

*getrüffelter Kartoffelsalat
mit gegrillten Jakobsmuscheln*
19,00 €

Suppe

*Schaumsuppe von Roter Bete
mit Jakobsmuschel* 9,50€

Vegetarische Gerichte

*gebackener Strudel von
Babyspinat, Tomaten und
Fetakäse mit kleiner Pasta*
18,00 €

*hausgemachte Limetten-
Ricottaraviolis in leichter
Basilikumbutter mit
Parmesanspänen* 18,00 €

*Für Allergiker geben wir auch
weiterhin gern persönlich über
die einzelnen Inhaltsstoffe
Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem
separaten Allergenordner*

Fleischgerichte

*Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit Röstkartoffeln
und kleinem Blattsalat 29,00 €*

*gebratenes Lammnackencarre
auf Ratatouillegemüse mit
Rosmarinkartoffeln 34,00 €*

*Kotelett vom D'URC Schwein
auf Spitzkohlgemüse mit
Kartoffel-Chorizzopüree und
Dijon-Honigsenfsoße
29,00 €*

Frisches aus Fluss und Meer

*auf der Haut gebratener
Skreiloin (Winterkabeljau) mit
Pommerysenfsoße, jungen
Erbsen und Kartoffelpüree
38,00 €*

*Schnitte vom Schottischen
Lable Rouge Lachs auf
Babyspinat mit Pasta di Simola
38,00 €*

Unsere süßen Verführungen

unsere hausgemachten Sorbets

2 Kugeln 8,00 €

3 Kugeln 10,00 €

lauwarmer halbflüssiger

Schokoladenkuchen mit

Himbeersorbet 12,00 €

hausgemachte frische

Waffelsticks mit lauwarmen

Gewürzkirschen und

hausgemachtem Vanillerahmeis

10,00 €

Variation rund um die

Schokolade 12,00 €

Käse

kleine Auswahl französischer

Käse mit Fruchtsenf 14,00 €