

Sylter Lambratwurst vom Gänsehof Petersen, Sylt, auf Rahmsauerkraut	15.50
Spargelcocktail mit Champignons und Shrimps in Dijon-Senf Mayonnaise	14.50
Salatbouquet mit gebratener Bergkäse-Ecke in der Sonnenblumenkernkruste	13.50
	
Bärlauchcrèmesuppe mit Knuspergarnele	8.50
Spargelcrèmesuppe mit Kerbelsahne	8.00
Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Jakobsmuschel	8.50
	
Gebratene Atlantik Lachstranche „Label Rouge“ auf Spargelrisotto	28.50
Maischolle in Speckbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	27.00
Burger vom US-Beef mit Bacon, Jalapeños und Steakhouse Pommes	18.00
Médailles vom Schweinefilet auf Tomatennudeln, mit Raclettekäse gratiniert, bunter Salat	28.00
Argentinisches Angus-Rumpsteak auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln und bunter Salatteller	29.50

Frischer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und zerl. Butter oder Hollandaise (+ 2.50 €) 17.50

Dazu servieren wir Ihnen gerne

♥ Eine gemischte Schinkenplatte + 8.00

♥ Räucherlachs +8.50

♥ geräucherte Entenbrust + 9.00

♥ Zwei Médailles vom Schweinefilet + 11.00

♥ kleine pochierte Lachstranche + 11.00

♥ Ein kleines Wiener Schnitzel + 14.00

♥ Eine kleine Seezunge + 19.90



Belgisches Premium Rahmeis oder Sorbet - verschiedene Sorten-

1 Kugel 2.50

Jede weitere Kugel 2.00

Walnuss-Eisbecher mit Liqueur von Lantenhammer und Schlag-sahne 9.00

Crème brûlée 8.00

Café Gourmand 9.50

Internationale Käseauswahl 13.50