

Sylter Lambratwurst vom Gänsehof Petersen, Sylt, auf Rahmsauerkraut 15.50

Spargelcocktail mit Champignons und Shrimps in Dijon-Senf Mayonnaise 14.50

Salatbouquet mit gratiniertem Ziegenkäse 15.00



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

Loup de Mer Filet auf Blattspinat, dazu Kartoffeltaler 28.50

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

♥ Scheiben vom geräucherten Schweinefilet + 8.50

♥ Räucherlachs + 8.50

♥ geräucherte Entenbrust + 9.00

♥ Zwei Médailles vom Schweinefilet + 11.00

♥ kleine pochierte Lachstranche + 11.00

♥ Ein kleines Wiener Schnitzel + 14.00

♥ kleines Rinderfiletsteak + 15.00

♥ 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