

Menü von Land und Meer

Variation vom Sockeye Wildlachs 36.-

*Weißer Heilbutt
im Zitronen - Kapernfond 38.-*

*Brust und Keule vom Stubenküken
auf Lauchgratin und Couscous 42.-*

*Aprikosen - Champagnerkaltchale
mit Brombeersorbet und Mandelmilchschaum 22.-*

Menü 118.-

Menü du Marché

*Beef Tatar auf Reibekuchen
mit 10g Imperial Kaviar 48.-*

Tortellini 'Carbonara' 28.-

*Gratinierte Seezungenfilets, Noilly Prat'
mit Spargelspitzen und Psifferlingen 48.-*

*Duo vom Holsteiner Weiderind
mit Spitzkohl und Schalottenravioli 56.-*

Verschiedenes von Schokolade und Kirschen 22.-

Menü 148.-

Menü ohne Tortellini 130.-

Klassiker , Jörg Müller '

Feines von der Gänseleber

(Getrüffeltes Gänselebergugelhupf, Crème brûlée, Törtchen mit Valrhona Schokolade und Pfeffer) 42.-

Got-l'y-laisse vom Schwarzfederhuhn
mit Flusskrebse und Erbsenpüree 38.-

Sockeye Wildlachs mit Xaviar
und Kopfsalatschaum 59.-

Variation vom Bio - Litzlein
mit weißen Bohnen, Pfifferlingen und Polenta 48.-

Keitumer Ziegenkäse mit Kürbis - Feigenconfit 18.-

Gebackene Kirschen auf Portweinschaum
mit Süsshotzeis 22.-

Menü 158.-

Menü ohne Got-l'y-laisse 138.-

Salat von Kalbskopf mit Hahnenkämmen 32.-

Rot au feu vom Hummer 38./58.-

Steinbutt und Hummer in zwei Saucen mit Wildreis 60.-

Tournedos Rossini in Perigord - Trüffelsauce 60.-

Kotelett vom Sylter Galloway (40 Tage trocken gereift)
in zwei Gängen serviert, ab 2 Personen, pro Person 58.-

Weinempfehlung

weiß

2007 Jesuitengarten GG
Riesling trocken
Dr. von Bassermann-Jordan 78.-

2011 Winklerberg GG
Grauburgunder trocken
Dr. Heger 72.-

rot

1995 Castillo Gay
Rioja Gran Reserva Especial
Marqués de Murrieta 140.-

1997 Anfiteatro
Vecchie Terre di Montefili 110.-