

## **Frische Sylter Austern und Maredo-Rind**

*Die Argentinische Pampa ist die Heimat der Gauchos und ihrer riesigen Rinderherden. Gauchos, die Könige der Pampa, sind die Cowboys Südamerikas. Ihre Geschicklichkeit beim Fangen der Rinder, der Umgang mit dem Lasso sowie ihre Art der Fleischzubereitung sind einzigartig. Für Maredo Rinder gilt eine absolute Naturbelassenheit mit viel Bewegungsfreiheit und natürlichen Futtergräsern.*

### **Vorspeisen**

*Variation von Maredo-Tatar und gratinierter Sylter Auster, dazu ein Wachtel-Ei mit Forellen-Caviar an Blattsalaten, frischem Brot und Kräutervinaigrette*  
14,50 Euro

*Sylter Royal: Ein Name, ein Versprechen. Immer mehr Liebhaber erstklassiger Meeresfrüchte machen mit Sylter Austern eine kulinarische Entdeckung, die sie nicht mehr missen möchten. Direkt vor der Küste Sylts angesiedelt und genährt vom einzigartigen deutschen Wattenmeer, bieten Sylter Royal einen unvergesslichen Austerngenuss.*

*Sylter Royal, serviert mit Zitrone an Tomatenvinaigrette, dazu Knoblauchbrot und ein Salatbouquet*  
3 Stück 12,00 Euro  
6 Stück 19,50 Euro

### **Suppe**

*Rinderkraftbrühe mit Iberico-Chorizo und Champignons*  
6,00 Euro

### **Hauptgerichte**

*Vegane Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse und Salatherzen*  
15,00 Euro

*Gegrilltes Filet von der Meerbarbe auf Tomaten-Rucola-Risotto und gegrillter Zucchini*  
18,50 Euro

*Rosa gebratenes Maredo-Rückensteak auf Schalotten-Pfeffersoße, Grilltomaten und Süßkartoffel Pommes, dazu Sour Cream*  
29,00 Euro

*Rosa gebratenes Medaillon vom Maredo-Rinderfilet, dazu Riesengarnelen mit Bandnudeln und Brokkoli-Röschen*  
34,50 Euro

*Porterhouse-Steak (600 Gr.) vom Weidenrind auf gegrilltem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel*  
39,50 Euro

## **Menüempfehlung**

*Carpaccio vom Tintenfisch an Fenchelsalat  
mit sizilianischen Orangenfilets und sonnengetrockneten Tomaten*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Iberico-Chorizo und Champignons*

\*\*\*

*Gegrilltes Filet von der Meerbarbe  
auf Tomaten-Rucola-Risotto und gegrillter Zucchini*

oder

*Ofenkartoffel, gefüllt mit Pulled Pork an Zwiebel-BBQ-Soße  
mit marinierten Blattsalaten, dazu Kräuterquark und Baguette*

\*\*\*

*Litschi-Sorbet mit Crème-Caramel*

*3-Gänge-Menü mit Suppe 32,50 Euro  
3-Gänge-Menü mit Vorspeise 35,50 Euro  
4-Gänge-Menü 39,90 Euro*

---

### **Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef 29,00 Euro**

*Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.*



Wahlweise mit

*frischen Salaten der Saison,  
Kräuterbutter und Baguette  
oder  
Folienkartoffel, Kräuterquark  
und Grillgemüse  
oder  
Kartoffel-Pilzpfanne  
und Café-de-Paris-Butter*

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte,  
speziell für Sie ausgesucht...**

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf  
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris  
Soße  
29,00 Euro*



*Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons  
oder  
mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel  
und Kräuterbutter  
18,50 Euro*

*Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch  
18,50 Euro*

*Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoransauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben  
17,80 Euro*

*Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln  
17,80 Euro*

*Edelfisch „Paella“ mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis  
24,80 Euro*

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini, Kirschtomaten  
mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum  
26,00 Euro*

**... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!**

**Saftig gegrilltes Rückensteak  
vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste  
und nährstoffreichste Fleisch)*

**39,00 Euro**

*Wahlweise mit*

*Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
oder*

*Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
oder*

*Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

\*\*\*

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
Salatbouquet, dazu gefüllte Ofenkartoffel mit  
Kräuter-Sour Creme**

**26,00 Euro**



## Vorspeisen

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten  
Gambas, eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem  
Olivenöl, Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## Suppen

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## Salate

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
6,00 Euro*

*Original Caesar Salad  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
6,00 Euro*

## ***Für Alle die es fleischlos mögen***

### *Vegetarische Vorspeise*

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

### *Vegetarische und vegane Hauptgerichte*

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry, Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricottakäse und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
Pinienkerne und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben vom  
Wintertrüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.  
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*