



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 49.--
22er Rheingau Riesling,R.Weil,Kiedrich	0,75l 43.--
22er Grüner Veltliner,A.Lehensteiner,Weißenkirchen	0,75l 33.--
18er Ch.St.Elme,Bordeaux A.C.	0,75l 36.--
21er Borgo Scopeto,Chianti Classico,Montalcino	0,75l 39.--
22er Les Costilles,Pinot Noire,Bourgogne A.C.	0,75l 47.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.90
Blattsalate -Frühling- Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Bärlauchsuppe Lachsforelle	14.50
Stubenkücken Trüffeljus . Schmorgemüse . Datschi	36.00
Lachsforelle „Fisch Mayer“ Bärlauchrisotto . Tomate . Beurre blanc	36.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Schwarze Nuss . Feige . Birne	19.50

MENÜ

Apero's

Hamachi >>geflämmt<<
Avocado . Gurke . Cous Cous . Jalapeno 28.00

oder

Lachsforelle >>Heu geräuchert<<
Senf . Kohlrabi . Schnittlauch 26.00

Jakobs-Muschel
Lasagne . Morchel . Zuckerschote 28.00

Milch-Kalbsbries.glaciert
Spitzkohl . Nußbutter 28.00

--SORBET--
Karotte . Zitrus . Basilikum. 12.50

Sylter Salzwiesen-Lamm
Rücken . Zunge . Artischocke . Ratatouille . Polenta . Thymianjus 44.00

oder

Loup de Mer
Artischocke . Ratatouille . Polenta . Beurre blanc 44.00

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>>
Schwarze Nuss . Feige . Birne 14.50

Rhabarber
Dunkle Schokolade . Tonkabohne 18.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 79
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 145
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 179