

ZUSPANN

masterclass

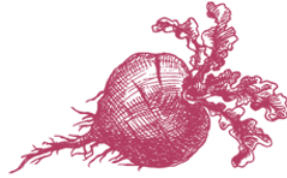
Vorspeisen und kleine Gerichte

| | |
|--|---|
| I Eine Schale voller Glück I Gerupftes, mediterranes Bauernbrot mit bestem Olivenöl und grobem Meersalz * | 4,50 € mit Parmesan 6,80 € |
| I Old School I fertig angemachtes Rindertartar auf geröstetem Knusperbrot mit Crème fraîche an Blattsalaten in Balsamicodressing * | 14,00 € |
| I Trendsetter I In guter Butter gebratene Pulpo auf Nordseekrabben im Kartoffelstampf mit Madeiralack * | 14,50 € |
| I Lovely Sylt I Zwei gegrillte Garnelen, Sherry Matjes, milder Räucherlachs, Krabbencocktail, eine gebratene Jakobsmuschel an bunten Blatt- & Pflücksalaten mit Dip`s und Knusperbrot * | als Vorspeise 16,50 € als Hauptgericht 25,90 € |

Hauptgerichte I FISCH

| | |
|--|---------|
| I Karibik I Irisches Wildlachsfilet in Ananas-Cocos-Zitronengras-Sud mit duftendem Mandelreis * | 28,50 € |
| I 餃子 I Irisches Lachssteak aus dem Wildfang unter der Erdnussbutterkruste auf Rahmblattspinat mit japanischen Gyōza-Taschen * | 28,90 € |
| I Lophius I Seeteufelmedaillons in Bacon auf Champagnerkraut und sautierten Süßkartoffelwürfeln * | 29,50 € |
| I Fischers Fritz I Seeteufel gegrillt auf Nordseekrabben-Kartoffelstampf mit aromatischer Hummerjus * | 29,90 € |

* Allergeninformation zu den gekennzeichneten Speisen finden Sie am Ende der Speisekarte



— Z U S P A N N —

masterclass

Hauptgerichte | FLEISCH

| | |
|--|---------|
| I Tomahawk I vom Oldenburger Wollschwein in Weißbrotkruste paniert, an cremigem Wirsinggemüse, dazu heimische Erdäpfel * | 27,50 € |
| I Verwurzelt I Medaillons vom Dammhirschrücken auf Mais-Pastinakenstampf, nappiert mit gehaltvoller Jus * | 24,50 € |
| I Wild Wood I Jagdfrische Hirschmedaillons, rosa auf sahnigem Ragout von duftenden Steinpilzen mit Butterspätzle * | 25,90 € |
| I Low Carb Deluxe I Rehrücken aus heimischem Revier auf mildem Champagnerkraut mit sautierten Barolo-Trauben * | 29,90 € |
| I Duettos I Rehrücken, saftig rosa im Duett mit Gambas, karamellisierter Gewürzfeige und Kartoffelstampf * | 29,90 € |

Nachspeise

| | |
|---|--------|
| I Voll Flamme I Lauwarmer Aprikosen-Flammkuchen aus Blätterteig mit zartschmelzender Madagaskar Vanilleeiscrème * | 9,50 € |
| I OMAN o man I In Honig kandierte Feigen mit Frischkäsemousse und kandierter Zucker-Minze * | 9,90 € |

* Allergeninformation zu den gekennzeichneten Speisen finden Sie am Ende der Speisekarte