

UNSERE ABENDKARTE AB 18 UHR

Vorspeisen

Sylter Royal Austern auf Eis ^(4,9,14) Chesterbrot	Stück	3,50	Euro
Prosciutto San Daniele / Grissini / Anti Pasti ^(1,4,5,9,10,12)		13,50	Euro
Fährhaus Schlemmerschnitte ^(1,2,4,7,9,11) Rindertatar / Crème fraîche / Kerbel / Balsamico		21,00	Euro
- mit St. James Kaviar/Caviar House & Prunier	20g	48,00	Euro
- mit St. James Kaviar/Caviar House & Prunier	30g	58,00	Euro
Burratino vom Wasserbüffel ^(4,5,6,7,8,9,11) Getrocknete Tomaten / Rucola / Himbeervinaigrette / Knäckebrot		17,50	Euro
Sashimi vom Thunfisch ^(2,5,6,7,12,13) Eingelegter Rettich / Wasabi / Ingwer / Kressesalat		18,50	Euro

Suppen

Pastinakensuppe ^(4,5,7,9,14) Jakobsmuschel / Gartenkresse		10,50	Euro
Bourride Fährhaus ^(1,2,3,4,5,7,9,14) Eintopf von Krustentieren und Nordseefischen / Geröstetes Baguette / Sauce Rouille / Pesto	klein groß	16,50 19,50	Euro Euro
Gazpacho ^(3,6,7,8,9,12) Gebratene Garnelen / Knoblauchbrot		11,50	Euro

Zwischengänge

Gebratene Serviettenknödel / Rahmpfifferlinge / Tomaten / Sommerkräuter ^(1,4,5,7,9,10) mit Husumer Lammfilet		15,50 21,50	Euro Euro
---	--	----------------	--------------

Hauptgänge

Mafaldine / Steinchampignons ^(4,5,7,9,10,12) mit Rindergeschnetzelttem in Cognacrahm		12,50 19,50	Euro Euro
Seezunge „Müllerin Art“ ^(2,4,7,9,10) Spinat / Kartoffeln / Noilly Prat		46,00	Euro
Seeteufel ^(1,2,4,5,7,9,10) Chilipolenta / Geschmorte Tomaten / Rote Zwiebeln / Calamataoliven / Limettensauce		28,00	Euro
Filet vom Zander ^(2,4,5,7,10) Artischocke / Tomate / Dattel / Speck		28,50	Euro
Kalbskotelett ^(4,5,7) Friesisch Blue / Sylter Meersalzkartoffeln / Blattspinat		32,00	Euro
Husumer Lammrücken unter der Pfefferkruste ^(1,4,5,7,9,10,12) Lardo / Saubohnen / geschmorte Kartoffeln		33,00	Euro
Odefey's Brust und Keule ^(4,5,7,10,11) Kartoffelrisotto / Pfifferlinge / Estragonjus		32,00	Euro

Käse

Ellerbeker Wasserbüffelcamembert ^(4,6,7,9,11,12) Dattelhutney / Pumpnickel		12,00	Euro
---	--	-------	------

Dessert

Schokolade ^(1,4,7,9,10,11) Banane / Walnuss		11,00	Euro
Frischkäse ^(1,4,9,10) Kiwi / Grüner Apfel		10,50	Euro
Crème Brûlée ^(1,4,7,10) Heidelbeerragoût / Holunderblütensorbet		7,50	Euro

Weissweinempfehlung

2018 Grauburgunder -S-

Weingut Emerich-Schönleber, Nahe, Deutschland
0,1 l | 7,00 Euro / 0,75 l | 49,00 Euro

Er überzeugt mit einem feinen und eindrucksvollen Charakter. Die klare Frucht lässt sich als gelbe Stachelbeere ausmachen. Leichte Nuancen, die an Würze, Holz und Schmelz erinnern sowie ein Hauch von Vanille werden am Gaumen zu einem eindrucksvollen Geschmackserlebnis.

2017 Sancerre Blanc Cuvée "Genèse"

Domaine Jean-Max Roger
0,1 l | 6,50 Euro / 0,75 l | 45,00 Euro

Das Bouquet duftet bereits fruchtig und intensiv nach Feuerstein, frischem Gras, Stachelbeere, Brombeere und etwas Cassis. Am Gaumen dann kräftig, komplex, konzentriert, sehr elegant, mit schöner Frische und einem großartig vollen Körper. Die hohe Fruchtintensität wird dabei stets von einer schönen Mineralität begleitet.

Rotweinempfehlung

Vollmond-Rotwein Cuvée trocken

Weingut Gehring, Rheinhessen, Deutschland
0,1 l | 5,50 Euro / 0,75 l | 38,00 Euro

Sehr fruchtbetont mit Aromen von Schwarzkirsche, Erdbeere und Brombeeren mit einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und rund.

2016 AN/2

Anima Negra, Mallorca, Spanien
0,1 l | 7,00 Euro / 0,75 l | 48,00 Euro

Rubinrote Farbe, kräftiges Bouquet nach Tabak, Schwarzkirschen und Blaubeeren mit erdigen und mineralischen Aromen, am Gaumen sehr weich und komplex mit viel Schmelz und Noten von Kirschen, Karamell, kandierten Früchten und Vanille. Anima Negra (auf Deutsch „die schwarze Seele“)

Abend - Menüempfehlung

Rahmsüppchen von der weißen Bohne^(4,5,7,10)
Majoran / Getrockneter Pancetta

oder

Feldsalat^(4,7,8)
Brie / Birne / Preiselbeeren

* * *

Gebratene Filets von der Dorade^(1,2,4,5,7,9)
Artischocken / Geschmolzene rote Zwiebeln
Ochsenschwanzravioli / Safranbutter

oder

Bäckchen vom Ibérico Schwein^(4,5,7,9)
Parmesankartoffeln / Spitzkohl

* * *

Schwarztee Crème Brûlée^(1,4,7,8,9,10)
Zwetschgenragoût / Tonkabohnen - Streusel

oder

Ellerbeker Wasserbüffelcamembert^(4,6,7,9,11,12)
Dattelchutney / Pumpernickel

3-Gang Menü mit Dorade 52,00 Euro
3-Gang Menü mit Schwein 52,00 Euro

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV:

1; Eier und Eiererzeugnisse
2; Fisch und Fischerzeugnisse
3; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
4; Milch und Milcherzeugnisse
5; Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6; Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
7; Schwefeldioxid und Sulphite

8; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9; Gluten – Getreide
10; Lupine und Lupinenerzeugnisse
11; Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Nüsse)
12; Senf und Senferzeugnisse
13; Soja und Sojaerzeugnisse
14; Weichtiere und Weichtiererzeugnisse