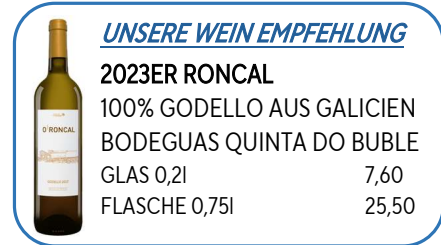


EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

THAI-CURRY-KÜRBISCREMESUPPE <i>Thai-Curry pumpkin cream soup</i>	Tässchen/ Cup 7,20	12,90
DIM SUM VON DER GARNELE GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, HAUSGEMACHTE SOJA-MAYONNAISE <i>Dim-Sum from prawns, homemade soy mayonnaise</i>		17,90
HAUSGEMACHTE LACHS LASAGNE SPINAT, HUMMERSAUCE, LACHS <i>Salmon Lasagna with spinach, Lobster bisque</i>		20,50
KIMCHI FRIED RICE MIT GAMBAS GEBRATENER REIS, GARNELEN, HAUSGEMACHTES KIMCHI, ASIATISCHES WURZELGEMÜSE, SPIEGELEI <i>Kimchi fried rice with prawns, Asian style root vegetables, fried egg sunny side up</i>		23,50
CREMIGES RISOTTO MIT JAKOBSMUSCHELN ZITRONE, LITCHI, KRÄUTER, BEURRE BLANC <i>Creamy Risotto with Scallops, lemon, litchi, herbs, beurre blanc</i>		24,50
PULPO FRITTO AN ROTE BEETE-CREME, FETAKÄSE, KARTOFFELECKEN (mit Speck) <i>Fried Pulpo with beetroot mousse, feta cheese, potato wedges (with bacon)</i>		26,90
DORADE ROYALE VOM GRILL KRÄUTER, OFENMÖHRCHEN, KARTOFFELSTAMPF <i>Grilled Dorade Royal (Sea bream), fresh herbs, roasted carrots, mashed potatoes</i>		28,90
LOUP DE MER VOM GRILL KARTOFFELECKEN (mit Speck), SPINAT <i>Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (with bacon), spinach</i>		29,50
GEGRILLTES FILET VOM SKREI (NORWEGISCHER WINTERKABELJAU) AN RAHMKRAUT, BUTTERKARTOFFELN, SENF-DILL-SAUCE <i>Grilled Fillet of Skrei (Norwegian Wintercod), creamy cabbage, boiled potatoes, mustard-dill-sauce</i>		32,50
½ WILDFANG LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) AUS DEM ATLANTIK VOM GRILL KRÄUTER, GRILLGEMÜSE, FOLIENKARTOFFEL, SOUR CREAM <i>½ wildcatch Loup de Mer (Sea Bass) from the Atlantic Ocean, herbs, grilled vegetables, baked potato, sour cream</i>		43,50
<u>VEGETARISCH</u> WALDPILZE A LA CREME AUF OFENKARTOFFEL <i>Assorted mushrooms in cream sauce on baked potato</i>		17,50



SYLTER MUSCHELN 2025 - MUSSELS SEASON 2025

SYLTER MUSCHELCREME SUPPE MUSCHELN, GEMÜSESTREIFEN, SHRIMPS <i>Creamy mussel soup with mussels, vegetable strips & shrimps</i>	12,50
SPAGHETTI MIT SYLTER MUSCHELN KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL <i>Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley & olive oil</i>	18,90
SYLTER MUSCHELN „RHEINISCHE ART“ IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT <i>Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with black bread</i>	20,90
MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“ KNOBLAUCH, PETERSILIE <i>Mussel pot "Fischhaus" with parsley & garlic</i>	21,90
SYLTER MUSCHELN „THAI ART“ KOKOSMILCH, INGWER, CHILI, KURKUMA, KORIANDER <i>Mussels "Thai Style", coconut milk, ginger, chili curcuma, cilantro</i>	22,90
DAZU... <i>With...</i>	
PORTION POMMES FRITES <i>Portion of French fries</i>	5,50

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR. ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR. <i>Caviar from sustainable farming, from a special crossing from Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon</i>	
30g	55,-
50g	85,-
125g	200,-
DAZU... <i>With...</i>	
KLASSISCH	6,50
REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE <i>Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraiche</i>	
RÜHREI	9,50
BUTTER, SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE <i>Scrambled eggs, butter, chives crème fraiche</i>	