

GEHT IMMER

-UNSERE SPEZIALITÄT-

SYLTER ROYAL AUSTER

mit Tabasco-Schalotten-Pumpernickel

STÜCK € 3,50

—

mit Ziegenkäsecreme und Apfelchutney

STÜCK € 4,50

VORNEWEG

KNACKIGER SALAT

KLEIN € 6 • GROß € 9

TATAR VOM FRIESEN RIND

mit Ziegenquark, Artischockenchips und Birnenessig-Vinaigrette

€ 16

CARPACCIO VOM KALB

mit Thaispargel, Aniscreme und Estragonbisquit

€ 15

CEVICHE VOM HEILBUTT

mit Fenchel – Quellersalat, Noricrumble

Purple-Curry-Cremé

€ 15

GEZUPFTER BURRATA

mit Salat von Urtomaten und Gremolata

€ 14

PROVENZALISCHES FISCHSÜPPCHEN

mit geröstetem Focaccia und leichter Aioli

€ 10

MINISTRONE A LA COAST

mit Ziegenfrischkäse – Birnenravioli

€ 10

ZUM ABSCHLUSS

CRÈME - BRÛLÉE

von der blonden Valrhona Schokolade

mit Aprikose - Thymiansorbet

€ 10

ZITRONENTARTE

mit Basilikum – Apfelsorbet und Buttermilchespuma

€ 10

TOPFEN – MOHNMOUSSE

Rhabarberkompott und Blaubeersorbet

€ 10

EIS

aus der Hofmeierei Geestfrisch in Kropp:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,

Sylter Rose, Haselnuss

JE KUGEL € 3

AUSWAHL VERSCHIEDENER INTERNATIONALER KÄSESORTEN VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Brombeerchutney

KL. PORTION € 10 • GR. PORTION € 16

HAUPTGÄNGE FLEISCH

ROSA ENTENBRUST

mit Kohlrabipüree, Walnusskrapfen
und Pfefferrahmjus

€ 25

GESCHMORTE SYLTER LAMMHAXE

mit Oliven – Kartoffelpüree
und Tomatenspitzkohl

€ 28

›COAST-BURGER‹

Dry Age Burger mit Deichkäse, Guacamole,
roten Zwiebeln, Parmesan – Fritten
und Paprika – Mangosalsa

€ 17

PASTA & VEGETARISCH

LINGUINI

hausgemacht, mit Trüffel und Parmesan

KL. PORTION € 16 • GR. PORTION € 24

PILZ - POLENTASTRUDEL

mit lauwarmen Kichererbsen - Quinoasalat

€ 16

SAFRANRISOTTO

mit Ziegenfrischkäse und Bachkressesalat

KL. PORTION € 15 • GR. PORTION € 20

HAUPTGÄNGE FISCH:

SEEHECHTFILET

auf bunten Linsen und geräucherten Drillingen

€ 26

FILET VOM NORDSEESTEINBUTT

auf jungem Spinat, Blumenkohlraviolis
und Kapern – Tomatenkompott

€ 37

KABELJAUFILET

mit schwarzen Gnocchi und getrüffeltem Lauch

€ 26

WOLFSBARSCHFILET

mit dicken Bohnen – Tomatenkompott,
Zitronen – Kartoffelcreme und Krustentierfond

€ 25