

GEHT IMMER

-UNSERE SPEZIALITÄT-

SYLTER ROYAL AUSTER

mit Tabasco-Schalotten-Pumpernickel

STÜCK € 4,50

MIT ZIEGENKÄSECREME UND APFELCHUTNEY

STÜCK € 5,50

VORNEWEG

KNACKIGER SALAT

KLEIN € 8 • GROß € 11

TATAR VOM RIND

mit Buttermilch, Gurke und Apfel-Meerrettich-Dillsorbet

€ 22

ROSA SCHEIBEN VOM JAPANISCHEN RIND VON DER WAGYU-ZUCHT NORDFRIESLAND

Guacamolecreme, Babymais, Salsa und Mais-Tortilla

€ 23

GEBEITZTER NORDSEELACHS

mit Kräutermayo, Apfel-Rettich-Kompott
und Röstzwiebel-Crumble

€ 19

CREMIGE BURRATA

mit Tomate, Pfirsich, Passionsfrucht-Vinaigrette
und Mandelbriochewürfel

€ 19

PROVENZALISCHES FISCHSÜPPCHEN

mit gerösteter Focaccia und leichter Aioli

€ 16

VEGANES BROKKOLI-KOKOSSÜPPCHEN

mit Rauchtöfu, Mandelblättchen und Chilliöl

€ 13

ZUM ABSCHLUSS

MILLE FEUILLE

von Kaffee-und weißer Schokocreme mit Feige und Blätterteig

€ 15

MOUSSE VON GRIECHISCHEM JOGHURT

mit Aprikosen und Himbeer-Rosmarinsorbet

€ 15

VEGANES SCHOKOLADENPARFAIT

„Schwarzwälder Kirsch Style“

Vegan

€ 15

EIS

von *Kastbergs Gourmeteis aus Dänemark:*

es gibt so viele leckere Sorten und wir können uns nicht entscheiden 😊

frag mal unseren Service, was wir grad dahaben

JE KUGEL € 4,50

AUSWAHL VERSCHIEDENER INTERNATIONALER KÄSESORTEN VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Brombeerchutney

KL. PORTION € 19 • GR. PORTION € 25

Wie wäre es mit einem Glas Süßwein zum Käse?
Fragt gerne unseren Service

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

KNUSPRIGE LAMMKLOPSE

mit Garnele, Kokos-Curry, Sushireistaler und wildem Pakchoi

€ 35

IBERICO RÜCKEN

mit Aivar-Kruste, Safran-Kartoffelpüree und breiten Bohnen

€ 36

›COAST-BURGER 3.1‹

Wagyu Burger von-Rindern der Wagyuzucht Nordfriesland mit
Deichkäse, Guacamole,
Apfel-Zwiebelkompott, Parmesan-Fritten
und Paprika-Mango-Chutney

€ 28

IHR KÖNNT DEN BURGER AUCH MIT VEGANEM BEYOND BEEF
UND VEGANEM KÄSE BEKOMMEN 😊

HAUPTGÄNGE

FISCH

FILET VOM NORDSEE-STEINBUTT

mit allerlei Blumenkohl

€ 54

GEBRATENES KABELJAUFILET

mit Zitronen-Wermut-Veloute, Miesmuschelfleisch, Queller
und Fregola Sarda

€ 38

WOLFSBARSCHFILET

mit Bulgur, Artischocken-Olivengemüse und Gremolata

€ 34

PASTA, VEGETARISCH & VEGAN

LINGUINI

hausgemacht, mit Trüffel und Parmesan

KL. PORTION € 23 • GR. PORTION € 32

LAUWARMER KICHERERBSEN- QUINOASALAT

mit Schafskäsestrudel

Vegetarisch

€ 23

SAFRAN RISOTTO

mit Erbsen, Brunnenkresse und Salbei Panko

Vegetarisch

KL. PORTION € 19 • GR. PORTION € 29

KARTOFFEL-HUMMUSTASCHEN

mit Bulgur, Wiesenkräutern und veganem Minz-Joghurt

Vegan

€ 28