



Vorspeisen

Pastinaken Velouté (Vegetarisch)

Schwarze Walnuss | Purple Curry | Shoyubirne
€ 18,50

~ ~ ~ ~ ~

Lauwarmer Hummer

Fermentierter Apfel | Zwiebel | Pancetta
€ 39,00

Norwegische Jakobsmuschel

Fermentierte Buchenpilze | Gewürzmilch | Wasabi
€ 19,00

Rinderrücken Crudo

Brioche | Trüffelemulsion | Schalotten
€ 29,00



Winterempfehlungen

Confierte Challans Entenkeule

Schokoladenrotkohl | Kartoffelklöße | Apfelkompott
PX-Balsamessigjus
€ 29,50

Auf Vorbestellung

Bitte ein Tag im Voraus

Ganze gegrillte Mieral Ente (für 2 Pers.)

Schokoladenrotkohl | Kartoffelklöße | Apfelkompott
PX-Balsamessigjus
€ 75,00 pro Person

Unser „Sonntagsbraten“

Genießen sie jeden Sonntag ein gutbürgerliches und heimisches Gericht.

Unser Winter-Menü

Norwegische Jakobsmuschel
Fermentierte Buchenpilze | Gewürzmilch | Wasabi

Confierte Challans Entenkeule
Schokoladenrotkohl | Kartoffelklöße | Apfelkompott
PX-Balsamessigjus

Zwetschgenröster Crumble
Pflaumen | Ceylon Zimteis | Streusel
€ 65,00 pro Person



Signature by John Iskaev

temperiert – reduziert – exklusiv

Pastinaken Velouté (Vegetarisch)

Schwarze Walnuss | Purple Curry | Shoyubirne

€ 18,50

~ ~ ~ ~ ~

Lauwarmer Hummer

Fermentierter Apfel | Zwiebel | Pancetta

€ 39,00

Norwegische Jakobsmuschel

Fermentierte Buchenpilze | Gewürzmilch | Wasabi

€ 19,00

Rinderrücken Crudo

Brioche | Trüffelemulsion | Schalotten

€ 29,00

~ ~ ~ ~ ~

Nordsee Steinbutt

Mire Poix | Muschelragout | Yuzu

€ 44,50

Salzwiesenlamm (NF)

Rücken und Geschmortes | Tropezazwiebel | Roter Miso

€ 38,50

Challans Entenbrust 14 Tage getrocknet

Entenleber | Pastinake | PX-Shoyu-Kirsch-Jus

€ 45,00



Klassiker

Deich und Watt

Gratinierter Ziegenkäse aus NF (Vegetarisch)

Radicchio Castelfranco | Kernöl-Schmand | Frittierte Pekannüsse
€ 21,00

Vegetarische Kohlroulade

Perlgrauen | Backensholzer Käse | Paprika | Sauerkraut Velouté
€ 26,50

Deicharbeiterschnitte

Handgeschnittenes Rinderfilet
Hausgemachtes Kernbrot | Creme de Bresse | Kapern
€ 25,50

Samtsuppe von Kartoffel und Lauch

Andengold Knolle | Pancetta | Petersilie
€ 15,50

Rinderoulade

Speck | Hausgemachte Essiggurken | Zwiebeln | Kartoffelpüree | Bratensaft
€ 29,50

Gerösteter Rotbarsch

Brasseriespinat | Meerrettichrahm | Glasierte Kartoffeln
€ 29,50

Kalbsbäckchen

Marinierte Saubohnen | Nussbutterpüree
€ 37,00

Gegrillt

Rib Eye

400 Gr. Angus Beef 200 + Grainfed
€ 59,00

Rumpsteak

Umi Beef Uruguay 220 + Grainfed
250 Gr. € 33,00
350 Gr. € 39,50

Filetsteak

300 Gr. The Black Collection Uruguay 180 + Grainfed
200 Gr. € 37,00
300 Gr. € 49,50

Beilagen

Miso Hollandaise
€ 5,00

Kartoffel Nussbutter Püree
€ 8,50

Kartoffel Nussbutter Püree | franz. Wintertrüffel
€ 15,00

Glasierte Schalotten
€ 8,50

Gemischte Blattsalate
€ 6,50