



## 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 | Tropeazwiebel | 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