



## Vorspeisen

### Lauwarmer Hummer

Nussbutter | Zwiebel | Pancetta

€ 39,00

### Comeau Jakobsmuschel

Fermentierte Buchenpilze | Gewürzmilch | Wasabi

€ 19,00

### Rinderrücken Crudo

Brioche | Trüffelemulsion | Schalotten

€ 41,00

### Pastinaken Velouté

Schwarze Walnuss | Purple Curry | Shoyubirne

€ 18,50

## Hauptgänge

### BBQ Kräuterseitling

Kartoffelschaum | Gepuffte Kartoffel | Petersilie

€ 19,50

### Seeteufel 24 Std in Sake Mariniert

Butternutkürbis | Muschelragout | Yuzu

€ 44,50

### Salzwiesenlamm (NF)

Kerbelknolle | Tropeazwiebel | Roter Miso

€ 34,50

### Challans Entenbrust 14 Tage getrocknet

Entenleber | Pastinake | Sojakirsch-jus

€ 54,50

## Dessert

### Fränz Toast

Gewürzmilch | Rotwein-Butter-Eis

€ 19,50

### Geschmorter Stilton

Eingelegter Apfel | Senfkaramell

€ 11,60



## Gegrillt

### Rib Eye

400 Gr. Angus Beef 200 + Grainfed

€ 59,00

### Rumpsteak

350 Gr. Umi Beef Uruguay 220 + Grainfed

€ 39,50

### Filetsteak

300 Gr. The Black Collection Uruguay 180 + Grainfed

€ 49,50

### Beilagen

Miso Hollandaise | Kartoffel Nussbutter Püree | Glasierte Schalotten

€ 3,50

€ 7,60

€ 9,90

## Klassiker

### Backensholzer Deichkäse

Radicchio Castelfranco | Kernöl-Schmand | Frittierte Pekannüsse

€ 21,00

### Kalbsbäckchen (Nordfriesland)

Schafsjoghurt | Kartoffel-Nussbutterpüree | Jus

€ 37,00