

HERZSTÜCK

Vorspeisen

Bei all unseren Vorspeisen ist das Sylter Brot inklusive.

Frisch gebackenes Sylter Brot ^{veggie} Knoblauchbutter & Hofkräuterquark	4,50 €
Würziges Rindertatar Hof-Ei-Creme, gebackene Kapern, Schnittlauch, Wildkräutersalat	14,50 €
Mediterranes Gemüsetatar ^{vegan} Limonencreme, gebackene Kapern, Schnittlauch, Wildkräutersalat	14,50 €
Garnelen-Pfanne Black Tiger, Rosenkohlblätter, Spitzkohl, Ingwer, Petersilie, Knoblauch-Chili-Öl	15,50 €
Ziegenkäsenougat lauwarmes Kürbispüree, Walnuss, Feldsalat, Kernöl	14,50 €

Geteiltes Essen schmeckt doppelt gut

Herzstück-Etagere

Garnelen-Pfanne, Rindertatar, Ziegenkäsenougat
ab 2 Personen, p. P. 16,00 €

Erntefrisch

Winterliches Blattwerk ^{veggie} gemischtes Blattwerk, eingelegtes Wurzelgemüse, Karotten-Ingwer-Dressing, geröstete Nüsse & Kerne	15,00 €
Caesar's Salat knackiger Römersalat, hausgemachtes Caesardressing, gehobelter Parmesan, Croûtons	15,00 €
Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:	
Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	+ 6,00 €
Streifen vom Hähnchenbrust, Bacon, Petersilie	+ 6,00 €
karamellierter Ziegenkäse, Ofenkürbis, Kerne, Petersilie	+ 4,00 €

Hier empfiehlt der Chef

Krosse Entenkeule	23,50 €
Barberie Entenkeule, Portwein-Orangen-Jus, Apfelrotkraut, Kartoffel-Dattelnkernklöße, Semmelbrösel-schmelze, Bratapfel	
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet	24,00 €
Petersilienwurzelcreme, geröstete Wurzeln & Rübchen, Dattel-Cranberry-Vinaigrette	
Saftiger Rinderschmorbraten vom Friesenochsen	21,50 €
Tempranillo-Jus, Spitzkohl & Rosenkohl, Selleriestampf, Hofkartoffel-Stroh	
Pinsa „Herzstück“	14,50 €
Schmand, Lüneburger Speck, roh mariniertes Hofkürbis, junger Lauch	

Herzstück Klassiker

Würziges Tatar – Norddeutsche Färsche oder Mediterranes Gemüse ^{vegan}	23,00 €
Avocado, Grilltomate, Kleiner Caesar's Salat, Pommes frites, Trüffelmayonnaise	
Wiener Kalbsschnitzel ^{2,7,14}	25,50 €
lauwarmer Hofkartoffelsalat, Ofenkürbis, Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Preiselbeeren, Zitrone	
Schnipo Deluxe ^{2,7,14}	26,50 €
Wiener Kalbsschnitzel, Pommes frites, Trüffelmayonnaise, kleiner Blattsalat, Preiselbeeren, Zitrone	
Karamellisierte Bundmöhren ^{vegan}	19,00 €
Ahornsirup, Steckrübencreme, Rosenkohlblätter, Kräutervinaigrette, Blauer Schwede	
Krosse Lieblinge ^{vegan}	
· große Portion Trüffel-Parmesan-Pommes	8,50 €
· große Portion Pommes frites „Schranke“	6,00 €

Süßes Danach

Weißes Schokoladenmousse ^{veggie}	9,50 €
eingelegte Brombeeren, Birne, geröstete weiße Schokolade, zartbitteres Schokoladeneis	
Ofenfrischer Crumble für Zwei ^{veggie}	14,00 €
Altländer Apfelkompott, Himbeeren, Vanillecreme, Haferstreusel, dazu Vanilleeis & Schlagsahne	