



*„Nordic Fusion“ hautnah erleben*

## **„Große Aromenreise“**

### **Land und Fluss**

Tatar vom Schleswig-Holstein Wagyu mit Kapuziner,  
geräucherter Forelle und Eisenkraut

\*\*\*

### **Sylter Royal Auster**

3 Austern mit pikantem Milchkalb, Mohn, geräucherte  
Buttermilch, Yuzu, Schnittlauchöl und Kaviar

\*\*\*

### **Die Wälder Dänemarks**

Kräftige Steinpilzessenz mit gebratenen Pilzen, Wacholder,  
karamellisierten Zwiebeln und Rentierschinken

\*\*\*

### **Versteckt im Fjord**

Sanft gegarter Färöer Lachs mit mariniertem Rettich, Rosinen  
und Rucola-Specksud

\*\*\*

### **Davon geflogen**

Entenbrust vom Holzkohlegrill  
mit Karotte, Dukkah, Kumquat und Anisjus

\*\*\*

### **Friesisch Blue**

Blauschimmelkäse mit eingelegter Eiskirsche  
und Kakaotulpen-Sorbet

\*\*\*

### **Busch und Wiese**

Dessert von eingelegter Blaubeere,  
Sauerampferis und Lakritzschokolade

5 Gang Menü inkl. Dessert € 98

7 Gang Menü € 128

Eine Weinbegleitung erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.  
Alle Gänge stehen auch einzeln à la Carte zur Verfügung.