

ab 21:30

from 9:30 pm

Late Dinner Menu

VORSPEISE
APPETIZER

SCHINKENNUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum 22.99
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

VORSPEISE
APPETIZER

BETTER BUTTER BROT

Sylter Brot & „Butter-Board“ mit Röstzwiebeln, Speck, Schnittlauch, Micro-Brezeln, Maldon Sea-Salt-Flakes 16.99
Sylt-Style Bread & Butter Board with Crispy Fried Onions, Bacon, Chives, Mini Pretzels and Maldon Sea Salt Flakes

LEBERKÄS CARPACCIO

Leberkäse Carpaccio mit Süßer-Senf-Vinaigrette, Micro-Cornichons, Rettich, Perlzwiebel und Senfkörner 21.99
Bavarian Leberkäse Carpaccio with Sweet Mustard Vinaigrette, Mini Cornichons, Radish, Pearl Onions and Mustard Seeds



FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel 33.99
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam, Mushrooms & Duchess Potato

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, Gebratener Brezenknödel, Trüffel-Schaum, Preiselbeer-Gel 29.99
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Püree, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat 33.99
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Puree, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

KILLER KARBONADE

Paniertes Schweinekotelett vom Better-Biohof May, Kartoffel-Salat-Creme, Grill-Zitrone, Preiselbeer-Gel 34.99
Breaded pork chop from Better Organic farm May, potato salad cream, grilled lemon and Lingonberry Gel

WAGYU SAUERBRATEN

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel 69.99
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

NACHSPEISE
DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCHKE

Schwarzwälder Kirschtorte in Form einer Kirsche 19.99
Black Forest Cake in the shape of a Cherry

NACHSPEISE
DESSERT

KALTER HUND

Dekonstruierter „Kalter-Hund“ mit semiflüssiger Herrenschokolade, Mini-Butterkeksen, knusprigem Hippengebäck und knackigen Schokoladensplittern 16.99

Deconstructed dessert with semi-liquid dark chocolate, mini butter biscuits, crispy tuile pastry, and crunchy chocolate shards

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, Apfelwein, Tonka, Lime, Center Shock 18

BANANA BOY

White Port, Banana, Lemon, White Chocolate 18

SOLERO

Vodka, Peach, Passion fruit, Vanilla, Lime 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

MILKY WAY

Bacardi Superior Rum, Pineapple, Lime, Clarified Coconut Milk 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhubarb, Champagne 21

SUNSET

Marker's Mark Bourbon, Aperol, Coconut, Lime, Mint 18

NAPOLEON

Cognac, Mandarin, Dry Curaçao, Lime, Herbs 18

YODA

1800 Tequila Blanco, Melon, Celery, Lime, Bitter Lemon 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADÉ

Pomaganate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Elderflower Yuzu Soda 12