


[STAMM]TISCH

Classics



Hausgebackenes Brot Täglich wechselnde Butter	4,5
Schale griechische Kalamata Oliven	4,5
Wilde Watt Austern von 'Frisch Gefischt' ~ Klassisch mit Zitrone ~ Schalotten / Zitrone / Schnittlauch ~ Thai Punch / Jalapeño / Limette	5 6 7,5
Pflücksalat Himbeere / Radieschen / Kerne	6,5 / 13,5
Belgische Waffel Spinat / Feta / Feige	13,5 / 18,5
Blumenkohl Carbonara Sellerie / Speck / Eigelb / Soja / Brösel	13,5 / 19,5
Gebratener Pulpo Ackerbohne / Tamarinde / Chorizo	19,5 / 25,5
Tatar vom Heiderind mit Brot Zwiebel / Eigelb / Blutwurst "Crunch"	18,5 / 25,5
Miso Karotte Tamarinde / Eigelb / Ceviche Zwiebeln	13,5 / 21,5
Agnolotti Taschenkrebs / Salzzitrone / Krustentierschaum	21,5 / 26,5
Nordsee Fischcurry wechselnde Nordseefische / saisonales Gemüse / Brot	20,5 / 28,5
+ extra Brot	1
dazu empfehlen wir:	
2020 Chardonnay & Weißburgunder 'Kalk & Stein' Rings Pfalz Deutschland	0,75l - 59



[STAMM]TISCH

Beef



Cuts aus der Region

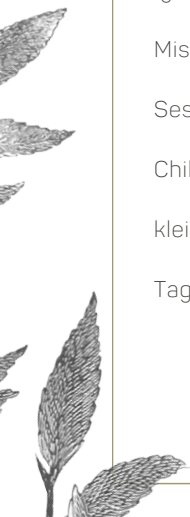
Dry Aged Heide Rumpsteak	190gr. - 26 280gr. - 34
Dry Aged Rib Eye aus Schleswig Holstein	230gr. - 28,5 350gr. - 39
Rinder Filet aus Schleswig Holstein	180gr. - 36 250gr. - 48
Sharing Style: alle 3 Cuts für die Mitte bis 21:30 Uhr	klein 88€ groß 119€

Beilagen

Kräuterdrillinge 8,5 (getr. Tomate, Salsa Verde)
Miso Karotten 6,5
Sesam Spinat Salat 6,5
Chili Cheese Fries 7,5
kleiner Pflücksalat 6,5
Tages Kartoffelpüree 6

Saucen

Pfefferjus 6
Salsa Verde 4,5
Cafe de Paris Butter 3,5
Weck Ketchup o. Mayo 1,5



[STAMM]TISCH

Desserts



Wilder Pfirsich

Kokos / Bellini / Vervene

13

Brombeer Tarte

Meringue / Honig Pfeffer Crunch

12,5

Hausgemachtes Roggen Franzbrötchen

weiße Schokolade / Mirabelle

12,5

Cheesecake

Butterkeks / Minze / Passionsfrucht

10,5

Hausgemachtes Eis

2 Kugeln / Tagesauswahl

6

dazu empfehlen wir:

2018 Riesling Beerenauslese 'Silberberg'

Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

5cl - 9,5

