VORWEG

Tatar vom Rind „Ramen“ 19,5
Miso · Koriander · Kimchi Sesam · Nori

Sylter Matjes 14,5
Pumpernickel · Grüner Apfel · Hausfrauensauce

Caesar Salad 14,5
Parmesan · Kapern · Croûtons
wahlweise mit:

+ Geflügel von Odefey und Töchter 8
+ Rotkopf Garnele 8
+ Rinderstreifen 8

Gazpacho Andaluz 12
Focaccia · Jalapeño · Olivenöl-Kaviar · Feta · Basilikum

Hummer Cappuccino 14
Rotkopf Garnele · Fenchelsalat · Estragon

HAUPTSPEISEN

Trüffel - Spaghettini 32
Trüffel Beurre blanc · gehobelter Trüffel

Hausgemachte Gnocchi vegan 20,5
Kirschtomate · Pinienkerne · Basilikum
+ Burrata Creme 4,5

Kabeljaufilet 34
Erbsenpüree · Zuckerschote · Pfifferlinge · Beurre blanc

Entrecôte 42
Trüffelpommes · Bohnengemüse · Sauce Béarnaise

KLASSIKER

DEER's Wildbratwurst 24
Kartoffelpüree · Apfelchutney · Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 34,5
Bratkartoffeln · Speck · Zwiebeln ·
Gurkensalat · Wildpreiselbeeren

Roastbeef 26
kalt aufgeschnitten · Gewürzgurken ·
Bratkartoffeln · Speck · Remoulade

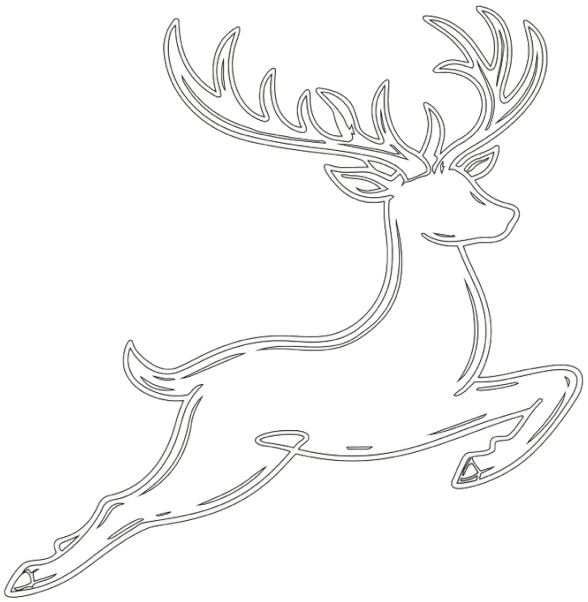
Hamburger Pannfisch 32
Blattspinat · Bratkartoffeln · Speck · Senfsoße

Deichkäse Burger 24,5
Ochsenpatty · Zwiebelchutney · Wildkräuter ·
Trüffelpommes · Ranch-Mayonnaise

Geschmorte Ochsenbäckchen 32
Ofenkarotte · Kartoffelpüree

AM TISCH FÜR 2 PERSONEN

Rehrücken vom Wildkönig 100g **18**
2erlei vom Sellerie · Pfifferlinge · Aprikose · Jus



DESSERT

Crème Brûlée „Tahiti Vanille“ 12
2erlei von der Heidelbeere Kompott · Sorbet

Marinierte Erdbeere 12
Sorbet · Zitronencreme · Meringue · Kürbiskernecrumble

Hausgemachtes Eis | Sorbet 5
verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Serviceteam