



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
+ gebratene Pfifferlinge 8

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

Steinpilz Cappuccino 12,5
Sauerteigbrot · marinierte Waldpilze · Kumquat · Dill



Hauptspeisen

Trüffel - Spaghettini	32
Trüffel Beurre blanc · gehobelter Trüffel	
Steinpilz Tagliatelle	28
Parmesanschaum	
Hausgemachte Gnocchi vegan	20,5
Kirschtomate · Pinienkerne · Basilikum	
+ Burrata Creme	4,5
Kabeljaufilet	34
Erbsenpüree · Zuckerschote · Pfifferlinge · Beurre blanc	
Entrecôte 250g	42
Trüffelpommes · Bohnengemüse · Sauce Béarnaise	
Filet Wellington	56
Glasierter Karotten · Trüffel Jus	



Klassiker

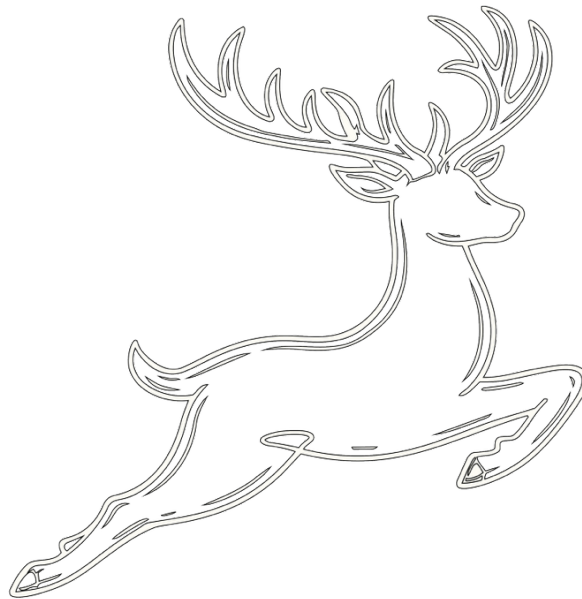
DEER's Wildbratwurst Kartoffelpüree · Apfelchutney · Röstzwiebeln	24
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln · Speck · Zwiebeln · Gurkensalat · Wildpreiselbeeren	34,5
Roastbeef kalt aufgeschnitten · Gewürzgurken · Bratkartoffeln · Speck · Remoulade	26
Hamburger Pannfisch Blattspinat · Bratkartoffeln · Speck · Senfsoße	32
Deichkäse Burger Ochsenpatty · Zwiebelchutney · Romana Salat · Trüffelpommes · Ranch-Mayonnaise	24,5
Geschmorte Ochsenbäckchen Ofenkarotte · Kartoffelpüree	32



Am Tisch für 2 Personen

Rehrücken vom Wildkönig
Zerlei vom Sellerie · Pfifferlinge · Aprikose · Jus

100g 24





Dessert

Crème Brûlée „Tahiti Vanille“ Zerlei von der Heidelbeere Kompott · Sorbet	10
Marinierte Erdbeere Sorbet · Zitronencreme · Meringue · Kürbiskernecrumble	12
Schokoladen Törtchen Pekannuss · Mascarpone · Kirsch Sorbet	12
Hausgemachtes Eis Sorbet verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Serviceteam	5