



LANDKÜCHE

PASTA

Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen	21,--
Gnocchetti mit dicken Bohnen und Kalbsbries	25,--

FLEISCH

Filet vom Sylter Galloway Rind mit mediterranem Sommergemüse, Thymianjus und Olivenkartoffelstampf	41,--
Tiroler - Kalbskotelett , dazu bunter karamellisierter Spargel und Steinpilzsemmelknödel	32,--
Knusprig gebratene Ente, mit Holunderäpfel, Kartoffelpüree und Rotkohl	30,--
Geschmorte Ochsenbacke in Côtes du Rhône mit Selleriepüree, Sommertrüffel und Pfefferkirschenjus	29,--
Sylter Lammrücken mit dicken Bohnen, Pfifferlingen und Kirschtomatenjus	36,--

