



## Schilling's Köstlichkeiten

### DAS GRÖßERE MENÜ

**Terrine vom Reiffenhäuser Landgockel**  
mit Chicoréesalat, Apfel, Nüssen und Joghurt  
\*\*\*

**Norwegischer Skrei**  
mit Muschelrisotto und Broccoli  
\*\*\*

**Zweifarbige Kartoffelpüree mit gebratenen Jacobsmuscheln**  
und Lichtenhägener Eigelb  
\*\*\*

**Hausgemachte Zitronenmakkaroni**  
mit gebratenem Pulpo, getrockneten Tomatenkirschen und Basilikum  
\*\*\*

**Kalbsrücken mit Wintertrüffelsauce,**  
Gnocchi und kleinen Gemüsen  
\*\*\*

**Gratinierter Winterapfel aus dem Ofen**  
mit Zimteis und Vanillesauce  
oder

**Käse vom Affineur**  
€ 139,00

### DAS MITTLERE MENÜ

**Terrine vom Reiffenhäuser Landgockel**  
\*\*\*

**Norwegischer Skrei**  
\*\*\*

**Zweifarbige Kartoffelpüree mit gebratenen Jacobsmuscheln**  
\*\*\*

**Kalbsrücken mit Wintertrüffelsauce**  
\*\*\*

**Gratinierter Winterapfel aus dem Ofen**  
oder

**Käse vom Affineur**  
€ 119,00

### DAS KLEINERE MENÜ

**Terrine vom Reiffenhäuser Landgockel**  
\*\*\*

**Norwegischer Skrei**  
\*\*\*

**Kalbsrücken mit Wintertrüffelsauce**  
\*\*\*

**Gratinierter Winterapfel aus dem Ofen**  
oder

**Käse vom Affineur Valrhona-Schokoladenvariation**  
€ 99,50



### VORSPEISEN

**Terrine vom Reiffenhäuser Landgockel** mit Chicoréesalat, Apfel, Nüssen und Joghurt € 24,00  
Gebackenes **Garnelensäckchen** auf Schmand-Gurken-Dillsalat € 28,00  
Stephan's Hammer-**Hummersuppe** mit Estragon und Black Tiger Garnelen € 17,50  
Zweifarbige Kartoffelpüree mit gebratenen **Jacobsmuscheln** und Lichtenhägener Eierlikör € 29,50  
Hausgemachte **Zitronenmakkaroni** mit gebratenem Pulpo, getrockneten Tomatenkirschen und Basilikum € 25,00

### HAUPTSPEISEN

Norwegischer **Skrei** mit Muschelrisotto und Broccoli € 38,50  
Gebackene Büsumer **Scholle** auf Kohlrabi-Kartoffelgemüse € 33,00  
**Ochsenroastbeef** mit roter Zwiebelmarmelade, grünen Bohnen und Grillkartoffeln € 45,00  
**Kalbsrücken** mit Wintertrüffelsauce, Gnocchi und kleinen Gemüsen € 44,00

### NACHSPEISEN

**Gratinierter Winterapfel** aus dem Ofen mit Zimteis und Vanillesauce € 16,50  
**Mandarinensorbet** auf griechischem Sahnejoghurt und Granatapfelkernen € 13,50  
„Sylter Welle“ - Weißes Schokoladenmousse auf Apfelkompott und Lichtenhägener Eierlikör € 16,50

**Samstagsmittags bieten wir zusätzlich**  
**ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person an,**  
**das allerdings nur tischweise serviert wird!**

**Vegetarier und Veganer sprechen uns bitte einfach an!**  
**Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,**  
**werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten**  
**gern darauf eingehen.**



## NEU NEU NEU NEU NEU NEU

Möchten Sie sich einfach mal mit Freunden auf diese eine oder andere Flasche Wein treffen? Und dazu eine deftige Vesperplatte mit Pata negra, Bresaola, Trüffelsalami, 3 Käsen vom Affineur, Trauben, Nüssen, Wurzelbaguette von der Dorfbäckerin und gesalzener Rohmilchbutter genießen?

Wir bieten Ihnen diese Vesperplatte für

**23.- € pro Person an.**

(Diese Platte kann nicht à la carte bestellt werden,  
also Bestellung nur tischweise!)

**Endlich wieder: Sushi to go!**

(nur auf Vorbestellung, 2 Tage im voraus!)

### Makirollen (ca. 8 Stück)

- Lachs Makirolle	€	10.-
- Thunfisch Makirolle	€	10.-
- Avocado „Inside-out“ Makirolle	€	8.-
- Rote Bete Pastrami Makirolle	€	10.-
- Pulled Lachs Trüffel Makirolle	€	11.-

### Sashimi Teller

- Lachs, Thunfisch und Jacobsmuschel gemischt	€	24.-
- Avocado Ceviche	€	12.-

### Tatar und Salat

- Lachstatar	€	14.-
- Thunfischtatar	€	16.-
- Avocadotatar	€	12.-
- Glasnudel-Meeresalgensalat	€	9,50

Im Preis enthalten sind Wasabi, Sojasauce, Chickensauce und eingelegter Ingwer.