

## DAVOR | DAZWISCHEN | DANACH

Aperol Spritz oder Aperol Rhabarber Spritz Aperol - Secco - Soda (Rhabarbersaft)	12.50
Espresso Martini Wodka - Espresso - Kahlúa	12.50
Limoncello Spritz Limoncello - Minze - Secco - Soda	12.50
Negroni Campari - Gordon's Gin - Wermut	12.50
Campari Tocco Rosso Campari - Holunderblütensirup - Secco - Soda	12.50
Champagner Cocktail à la Pfeiffer	14.50

### APERITIF EMPFEHLUNG

Oriental Déjà-Vu Tonic Spritz Oriental Déjà-Vu - Tonic Water	12.50
Sarti Spritz Sarti Rosa - Prosecco - Soda	12.50
Gin Tonic Origin Strandberg Gin / Tonic Water	14.50

### THOMAS PFEIFFERS WEINEMPFEHLUNG

Weißwein 2024 Grauburgunder, trocken Weingut Gunderloch VDP. Rheinhessen 0,75l	32.50
Rotwein 2021 Black Print Markus Schneider, Pfalz 0,75l	45.90

## VORWEG

Pfeiffers Gurkensalat	Essig Öl Dressing oder Sauerrahm		7.00
Trüffel Pommes			8.00
Chili-Trüffel-Mayo - Lauch - Frischer schwarzer Sommertrüffel			
Lachstatar		120g	19.50
Avocado - Koriander - Salat			
Rote-Bete-Carpaccio			18.50
Kürbis-Chutney - Ziegenfrischkäse karamellisiert - Schnittlauch Vinaigrette			
Surf & Turf Rindercarpaccio - Knuspergarnelen			24.50
Trüffel Ponzu - Salat - Parmesan			
Rindertatar		80g	19.50
Salat - Pommes -Trüffel-Mayo - Frischer schwarzer Sommertrüffel		180g	37.00
Duett vom Lachs & Rindertatar		jeweils 60g	24.50
Salat - Pommes -Trüffel-Mayo - Frischer schwarzer Sommertrüffel			
Gemischter Salat		vegetarisch	14.00
Tomaten - Gurke - Kerne - Granatapfel - Kräuterdressing			
SURF IT UP			
	plus	5 Riesengarnelen	8.00
	plus	Karamelisierter Ziegenkäse	5.00
	plus	Rinderfiletstreifen	12.00
Luxus Vario	ab 2 Personen		
Rindertatar - Burrata - Tempura Garnele - Pommes - Frischer schwarzer Sommertrüffel		pro Person	24.50
Lobsi's Sushi Vario			26.00
Nigiri - Sashimi - Sushi Roll			

## SUPPEN

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe	12.00
Färöer Lachs	
Bouillabaisse von Nordseefischen	kleine Portion 12.00
Sauce Rouille - Pesto Brot	Hauptgericht 21.00
Hummersuppe	14.00
Black Tiger Garnele	
"Leckerli" Hummersuppe	7.00
Black Tiger Garnele	

## LAND

Geschmorte Rinderroulade	28.00
Bohnen - Kartoffelstampf - Röstzwiebeln	
Surf & Turf Cheddar Cheese Burger	32.00
Beef - Riesengarnelen - Tomate - Salat - Avocado Creme - Burgersauce - schwarzer Sommertrüffel - Pommes	
Wiener Schnitzel	34.00
Preiselbeeren - Bratkartoffel - Speck - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl	
Steak & Fritten	42.00
Rinderfilet - Kräuterbutter - Pfeffersauce - Gemischter Salat	
Trüffel Tagliarini	
Parmesan - Pinienkerne - Rucula - Schwarzer Sommertrüffel	vegetarisch 24.00
SURF IT UP	
plus 5 Riesengarnelen	8.00
plus Rinderfiletstreifen	15.00
Veggie Burger	22.00
Erbse - Rote Bete - Tomate - Salat - Avocado - Burgersauce	

## GRILL SPEZIALITÄTEN

Dazu servieren wir:  
Frisches Saisongemüse  
Kartoffelpüree oder Pommes

Flanksteak	300g		36.00
Dry-Age-Rib-Eye (Neuseeland)	300g		38.00
Black Angus Rinderfilet - Kräuterkruste	200g		46.00
Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g pro Person		48.00
Surf & Turf - Rinderfilet in Kräuterkruste - Halbe Languste	200g		56.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g pro Person		48.00

Unsere Steaks aus dem DRY AGER verarbeiten wir ausschließlich aus 100% getreidegefütterter Haltung.  
Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk | Chateaubriand von mindestens 30 Min.

## MEER

Krosse Kutterscholle "Finkenwerder Art"		32.00
Kartoffel-Gurkensalat - Speck		
	SURF IT UP	
	Büsumer Krabben	7.00
Pfeiffers Pannfisch		36.00
Büsumer Krabben - Bratkartoffeln - Speck - Senf-Sauce - Gemüsestreifen - Frischer Meerrettich		
Languste im Ganzen		49.00
Hummer-Tagliarini - Basilikum		
Skreifilet - Zitronen-Kräuter-Panko		36.00
Blattspinat - Kartoffelpüree - Pommery-Senf-Sauce		
Seezunge "Grenobloise"	800g	69.00
Büsumer Krabben - Kapern - Petersilie - Zitrone - Salzkartoffeln		

## DESSERT

Erdbeer Tiramisu	13.50	Affogato	7.50
Schokoladen Bisquit - Mascarpone		Vanilleeis - Espresso	
Crème Brûlée   Ziegenfrischkäse	13.50	Sorbetsorten	1 Kugel 4.00
Lavendel-Blaubeer-Eis - Aprikose		Erdbeere   Yuzu Kalamansi   Mango   Heidelbeere	
Yuzu Kalamansi	13.50	Eisorten	1 Kugel 4.00
Vodka "Grey Goose"		Lavendel-Blaubeere   Wiener-Mandel	
Pistazien-Nougat-Parfait	13.50	Vanille   Schokolade   Schmand-Erdbeer-Rhabarber	
Rhabarber-Kompott			
Weißes Mousse   Erdbeer Sorbet	14.50		
Rhabarber - Estragon-Baiser-Tropfen			
Auf Wunsch servieren wir dazu warme belgische Schokoladensauce			3.00

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz