

## 4 Eck Genuss-Momente

### *Sylter Royal Auster*

Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette | Zitrone  
Sylt Royal Oyster | Chester cheese bread | shallots vinaigrette | lemon

6

### *Halbes Dutzend Austern*

Half a dozen oysters

30

## Caviar House & Prunier

### *Prunier Caviar*

4 Stück Blini | Crème fraîche | Schnittlauch | 10 g Kaviar  
4 Blinis | Crème fraîche | chive | 10 g caviar

26

### *Prunier Saint-James*

Schnittlauch | Schalotten | Crème fraîche | Blinis | gehacktes Ei  
Chive | shallots | Crème fraîche | Blinis | chopped egg

30 g | 150

50 g | 245

---

Austern und Kaviar sind nicht im Menü wählbar.

## *Wenn schon, denn schon...*

Crémant de Limoux blanc Grand Cuvée Brut 1531	0,1 l	7,50
Blanc Brut   Rosé Brut	0,7 l	44
Perrier-Jouët Champagner Grand Brut	0,1 l	14
	0,7 l	95
Dom Perignon Jahrgangs-Champagner 2007 Vintage	0,7 l	350
Russian Standard 1984 Vodka 40 %	4 cl	6,50
Absolut Vodka 40 %	4 cl	7,50

# Mix & Match

## Das 4Eck-Wunschmenü

Stellen Sie sich aus unserer Karte  
Ihr ganz individuelles Menü zusammen:

3 Aufenthalte 54

4 Aufenthalte 68

5 Aufenthalte 81

## Optional zu jedem Gericht & Menü wählbar

10 Gramm Prunier Kaviar 21

# *Zuerst & Danach*

## *Geflämmter Ziegenkäse*

Geräucherter Joghurt | Rüben | Hirse | Birne

Flamed goat cheese | smoked yogurt | carrots | millet | pear

15

## *Kräuter-Gin, gebeizt*

Weißer Heilbutt | Mandarine | Kerbel | Grünkohl | saure Sahne

White halibut | tangerine | chervil | green cabbage | sour cream

17

## *Tatar, Charolais Rind*

Rettich | Apfel | Pilzgelee & Sud | Zitrone | Wachtelei | Lieblingskren

Radish | apple | mushroom jelly & brew | lemon | quail egg | horseradish

18

## *Kranzbach Saibling & Bayerische Garnele*

Topinambur | Radicchio | Quitte | Krustentier-Vanille-Sud

Regional char & Bavarian shrimp | topinambur | red chicory | quince | crustacean vanilla brew

19

# Weiter

## *Caramelli & Apfel*

Radicchio | Jordan Olivenölkäse | Haselnuss | Rapskernöl

Caramelli & apple | red chicory | Jordan olive oil cheese | hazelnut | cainola

23

## *Kaiser Lachsforelle*

Rote Beete | Grünkohl | Boskop Apfel | Kren-Sud

Regional salmon trout | beet roots | green cabbage | Boskop apple | horseradish brew

29

## *Zander, pochiert in Olivenöl*

Schwarzwurzel | Rotkrautsalat | Purple Curry | Lardo | Nelken-Sud

Pike-perch poached in olive oil  
Salsify | red cabbage | purple curry | Lardo bacon | clove brew

32

## *Hundertdrei Big Grad*

Ochenbackerl | Knollen | Rüben | Trüffel | Lauchöl

Ox cheeks | roots | carrots | truffle | leek oil

34

## *Zu allen Hauptgerichten wählbar:*

Kartoffelstampf | Kräuter | Olivenöl

Pflücksalat | Rapskern-Vinaigrette

4Eck-Pommes

Mashed potatoes | herbs | olive oil

Green salad | cainola

4Eck fries

# Schließlich...

## Der Blumentopf

Ziegentopfen | Ingwer | Quitte | Kakao-Crumble

Goat quark | ginger | quince | chocolate crumble

10

## Bunte Macarons

Pistazie | Vanille | Zitrone | Schokolade | Himbeere

Pistacchio | vanilla | lemon | chocolate | raspberry

10

## Süßes & Saures

Butter-Karamell | Zitrusfrüchte | Sylter Meersalz | Financier

Butter caramel | citrus fruit | Sylt sea salt | almond cake

12

## Für unsere kleinen Gäste

Butternudeln   butter noodles	6
Pommes frites   French fries	5
Fisch & Kartoffelstampf   Fish and mashed potatoes	12
Hühnersuppe   Chicken soup	6
WATT Süßes   Something sweet	6
Kugel Eis   Fruchtragout   Keks   Ice cream   fruit ragout   cookie	