

DAVOR | DAZWISCHEN | DANACH

Aperol Spritz oder Aperol Rhabarber Spritz	12.50
Aperol - Secco - Soda (Rhabarbersaft)	
Espresso Martini	12.50
Wodka - Espresso - Kahlúa	
Limoncello Spritz	12.50
Limoncello - Minze - Secco - Soda	
Negroni	12.50
Campari - Gordon's Gin - Wermut	
Campari Tocco Rosso	12.50
Campari - Holunderblütensirup - Secco - Soda	
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	
Biowein 2023 Weissburgunder, trocken	
Helde-Gutsabfüllung, Kaiserstuhl	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			
Matjestatar			14.50
Kartoffelrösti - Senf-Dill-Sauce - Salat			
Rote-Bete-Carpaccio - Gebratene Pfifferlinge			18.50
Ziegenfrischkäse karamelisiert mit Lavendelblüten Honig - 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
Burrata - Popcorn Garnele			19.50
Aprikose - Kirschtomate .			
Gemischter Salat		vegetarisch	14.00
Tomaten - Gurke - Kerne - Granatapfel - Kräuterdressing			
SURF IT UP			
	plus 5	Riesengarnelen	15.00
	plus	Karamelisierter Ziegenkäse	5.00
	plus	Rinderfiletstreifen	15.00
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

Pfifferlingsüppchen	14.00
Büsumer Krabben	
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 Ochsenbäckchen - Pfifferlinge	38,50
Selleriepüree - Urkarotten - Schalotten-Rotwein-Jus	
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	15.00
plus Rinderfiletstreifen	15.00
Veggie Burger	22.00
Erbse - Rote Bete - Tomate - Salat - Avocado - Burgersauce	

GRILL SPEZIALITÄTEN

Dazu servieren wir:
Pfifferlinge - Bohnen
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 - Black Tiger Gambas	200g		52.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g pro Person		48.00

Unsere Steaks aus dem DRY AGER verarbeiten wir ausschließlich aus 100% getreidegefügelter 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	
Zander - Pfifferlinge	38.00
Brunnenkresse-Püree - Zitronenschaum	
Seezunge "Grenobloise"	800g 69.00
Büsumer Krabben - Kapern - Petersilie - Zitrone - Salzkartoffeln	
Matjes "Hausfrauen Art"	28.50
Bratkartoffeln - Hausfrauensauce - Salat - Rote Zwiebel	

DESSERT

Erdbeer Tiramisu	13.50	Affogato	7.50
Schokoladen Bisquit - Mascarpone		Vanilleeis - Espresso	
Schoko-Crème-Brûlée	13.50		
Ananas-Basilikum-Ragout - Mango Sorbet			
Pistazien-Nougat-Parfait	13.50	Yuzu Kalamansi	11.50
Rhabarber-Kompott		Vodka "Grey Goose"	
Weiße Mousse Erdbeer Sorbet	14.50		
Rhabarber - Estragon-Baiser-Tropfen			
		Sorbetsorten	1 Kugel 4.00
		Erdbeere Yuzu Kalamansi Mango Heidelbeere	
		Eissorten	1 Kugel 4.00
		Lavendel-Blaubeere Wiener-Mandel	
		Vanille Schokolade Schmand-Erdbeer-Rhabarber	
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