

Richter's Sommerkarte

Starter

Sylter Royal

**Klassisch auf Eis mit Schalotten-Vinaigrette und Chester Brot
oder mit Sauce Béarnaise gratiniert**

3 Stück: natur 13,5 / überbacken 15

6 Stück: natur 27 / überbacken 30

9 Stück: natur 40,5 / überbacken 45

Pimientos de Padrón

8

Vorspeisen

Lauwarmer Spargel-Avocado-Salat mit Holunderblüten-Vinaigrette

14

mit glacierten Black Tiger

18,5

**Kopfsalatherzen mit marinierten Feigen, Soja-Mandeln,
Radieschen und Parmesan-Vinaigrette**

12

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Dill-Senf-Crème

16

**Ceviche vom YellowFin Tuna mit Gazpacho, Zitronenschmand
und Kräuterbaguette**

18

**Geräucherter Matjes mit geeistem Gurkensüppchen
und gebuttertem Friesenbrot**

9

**Pata Negra, Manchego, Olive
und Brot**

18

Jeden Freitag Hummer Essen!

**Klassischer halber Hummer Thermidor
mit eigener Bisque, Sauce Rouille, Romanasalat und Röstbrot**

26,5

Für Zwischendruck

Original Thüringer Rostbratwurst mit Brötchen

5,5

oder mit Mega Pommes

9

**Clubsandwich mit pochierter Poulardenbrust, Bacon,
Süßkartoffel-Pommes und Dijon-Mayo**

16

**Quiche Lorraine mit Tomaten-Avocado-Salat
und Balsamico-Vinaigrette**

15

Roastbeef rosa vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln und Remoulade

15

**Gebratene Lambratwürstchen mit Taboulée
und geblähten Pimientos de Padrón**

16

**Hausgemachte Focaccia in Olivenöl gebacken
mit geblähtem Yellow Fine Thuna, ligurischem Gemüse
und Petersilien-Gremolata**

19

Dessert

**Erdbeer-Spargel-Salat mit grünem Pfeffer,
Vanilleeis und Altem Balsamico**

9

**Sorbet Variation mit marinierten sommerlichen Früchten
und Butterstreusel**

8

**Ananas-Papaya-Chutney mit Basilikum-Sorbet
und gerösteten Sesam-Honig-Hippen**

9

Kuchen

nachgefragt.....

portion Sahne 0,5