Vorweg

Tatar vom Rind „Ramen“ Miso · Koriander · Kimchi Sesam · Nori	19,5
Sylter Matjes Pumpernickel · Grüner Apfel · Hausfrauensauce	14,5
Caesar Salad Parmesan · Kapern · Croûtons wahlweise mit:	14,5
+ Geflügel von Odefey und Töchter	8
+ Rotkopf Garnele	8
+ Rinderstreifen	8
+ gebratene Pfifferlinge	8
Gazpacho Andaluz Focaccia · Jalapeño · Olivenöl-Kaviar · Feta · Basilikum	12
Hummer Cappuccino Rotkopf Garnele · Fenchelsalat · Estragon	14

Hauptspeisen

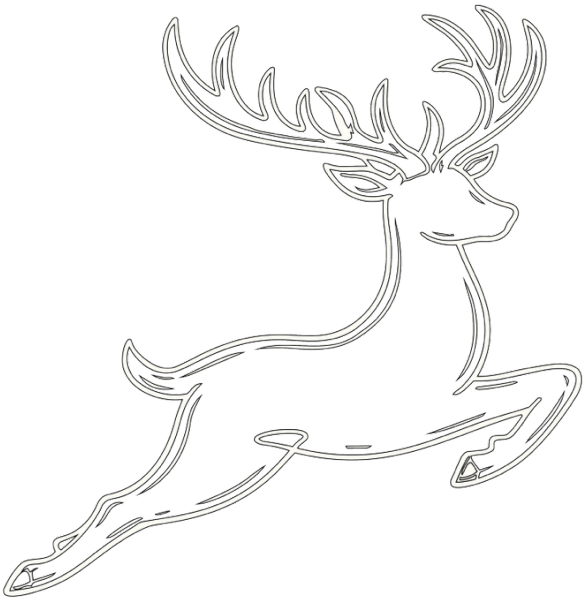
Trüffel - Spaghettini Trüffel Beurre blanc · gehobelter Trüffel	32
Hausgemachte Gnocchi vegan Kirschtomate · Pinienkerne · Basilikum	20,5
+ Burrata Creme	4,5
Kabeljaufilet Erbsenpüree · Zuckerschote · Pfifferlinge · Beurre blanc	34
Entrecôte Trüffelpommes · Bohnengemüse · Sauce Béarnaise	42

Klassiker

DEER‘s Wildbratwurst Kartoffelpüree · Apfelchutney · Röstzwiebeln	24
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln · Speck · Zwiebeln · Gurkensalat · Wildpreiselbeeren	34,5
Roastbeef kalt aufgeschnitten · Gewürzgurken · Bratkartoffeln · Speck · Remoulade	26
Hamburger Pannfisch Blattspinat · Bratkartoffeln · Speck · Senfsoße	32
Deichkäse Burger Ochsenpatty · Zwiebelchutney · Wildkräuter · Trüffelpommes · Ranch-Mayonnaise	24,5
Geschmorte Ochsenbäckchen Ofenkarotte · Kartoffelpüree	32

Am Tisch für 2 Personen

Rehrücken vom Wildkönig 2erlei vom Sellerie · Pfifferlinge · Aprikose · Jus	100g	24



Dessert

Crème Brûlée „Tahiti Vanille“ 2erlei von der Heidelbeere Kompott · Sorbet	12
Marinierte Erdbeere Sorbet · Zitronencreme · Meringue · Kürbiskernecrumble	12
Hausgemachtes Eis | Sorbet verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Serviceteam	5