

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	
2024 Riesling, trocken	
Maximin Grünhaus, Grünhäuser 1. Lage 0,75l	34.50

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		
Edamame	Natur mit Meersalz	8.00
	Frischer Sommertrüffel - Nussbutter	12.00
Rote-Bete-Carpaccio		14.50
Ziegenfrischkäse karamelisiert mit Lavendelblüten Honig - Schnittlauch-Vinaigrette		
Surf & Turf Rindercarpaccio - Knuspergarnelen		24.50
Trüffel Ponzu - Salat - Parmesan		
Rindertatar - Pecorino di Pienza Toscana		22.50
Blüten-Balsamico-Olivenöl - Limone		
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
Pfeiffer's Sushi Vario		26.00
Nigiri - Sashimi - Sushi Roll		

SUPPEN

Kartoffel Parmesan Suppe	12.00
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 Ochsenbäckchen	32.50
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 - 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 - Rucola - Schwarzer Sommertrüffel	vegetarisch 24.00
SURF IT UP	
plus 5 Riesengarnelen	15.00
plus Rinderfiletstreifen	15.00
Pluma vom Iberico Schwein - Fenchel Salsiccia	34.50
Bohnen - Schnittlauch - Kartoffelpüree	
Veggie Burger	22.00
Erbse - Rote Bete - Tomate - Salat - Avocado - Burgersauce	

GRILL SPEZIALITÄTEN

Dazu servieren wir:
Grillgemüse - Blattspinat
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% 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	
Krosses Zanderfilet	32.00
Blattspinat - Morchelsauce - Kartoffelpüree	
Seezunge "Grenobloise"	69.00
Büsumer Krabben - Kapern - Petersilie - Zitrone - Salzkartoffeln	
Tuna Steak "Rare" in Sesam	34.50
Pak Choi - Ponzu - Süßkartoffel	

DESSERT

Kokosnuss Parfait	11.50	Affogato	7.50
Maracuja		Vanilleeis - Espresso	
Schoko-Crème-Brûlée	12.50	Zitronensorbet	11.50
Ananas-Basilikum-Ragout - Mango Sorbet		Vodka "Grey Goose"	
Weisses Mousse	11.50		
Frische Beeren			
		Sorbetsorten	1 Kugel 4.00
		Himbeere Zitrone Mango	
		Eissorten	1 Kugel 4.00
		Kokosnuss 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