

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	
Weingut ST. Antony/ Rheinhessen 0,75l	34.50
Rotwein	
2021 Black Print	
Markus Schneider, Pfalz 0,75l	45.90

VORWEG

Pfeiffers Gurkensalat Essig Öl Dressing Sauerrahm 7.00

Trüffel Pommes 8.00

Chili-Trüffel-Mayo - Lauch - Frischer Herbsttrüffel

Edamame Natur mit Meersalz 8.00

Frischer Sommertrüffel - Nussbutter 12.00

Rote-Bete-Carpaccio - Kürbis-Chutney 18.50

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

Rindertatar - Burrata - Tempura Garnele - Pommes - Frischer Herbsttrüffel pro Person 24.50

Crispy Duck Salat 21.50

Hoisin Sauce - Zitrusfruchtsalat - Baby Leaf - Cashewkerne

Pfeiffer's Sushi Vario 26.00

Nigiri - Sashimi - Sushi Roll

SUPPEN

Kürbisschaumsüppchen	14.00
gebackene Tempura Garnele	
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

Ganze Oldenburger Ente	2 Personen	79.00
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensau Zubereitungszeit: 35 Minuten		
Geschmorte Rinderroulade		32.00
Rotkohl - Kartoffelstampf - Röstzwiebeln		
Surf & Turf Cheddar Cheese Burger		32.00
Beef - Riesengarnelen - Tomate - Salat - Avocado Creme - Burgersauce - Frischer Herbsttrüffel - Pommes		
Wiener Schnitzel		34.00
Preiselbeeren - Bratkartoffel - Speck - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl		
Steak & Fritten		42.00
Rinderfilet - Kräuterbutter - Pfeffersauce - Gemischte		
Trüffel Tagliarini		
Parmesan - Pinienkerne - Rucola - Frischer Herbsttrüffel	vegetarisch	28.00
SURF IT UP		
plus 5 Riesengarnelen		15.00
plus Rinderfiletstreifen		15.00
Halbe Oldenburger Ente		39.50
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensauce		
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 C	200g		52.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g pro Person		48.00

Unsere Steaks aus dem DRY AGER verarbeiten wir ausschließlich aus 100% getreidegefügterter 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

Eisorten 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.

Die angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz.