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 - Pom

Wiener Schnitzel 34.00
Preiselbeeren - Bratkartoffel - Speck - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl

Steak & Fritten 42.00
Rinderfilet - Kräuterbutter - Pfeffersauce - Gemischt

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	200g	|	52.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g pro Person	|	48.00

nsere 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

plus Büsumer Krabben 7.00

Pfeiffers Pannfisch 36.00
Büsumer Krabben - Bratkartoffeln - 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

Weisses Whiskey Mousse - Schokoküchlein 12.50
Aprikosenmarmelade - Früchte

Zimtparfait - Pflaumenragout 11.50
Schokoladen Crumble - Pflaumengel

Crème Brûlée von der Tonkabohne 11.50
Malaga Eis mit Früchten

Blutorangen Sorbet 11.50
Vodka "Grey Goose"

Affogato 7.50
Vanilleeis - Espresso

Sorbetsorten 1 Kugel 4.00
Himbeere | Blutorange | Mango

Eissorten 1 Kugel 4.00
Malaga | Caramel-Apple-Crumble | Vanille
Schokolade-Rumkugel | Mascarpone-Pflaume-Zim

Auf Wunsch servieren wir dazu warme belgische Schokoladensauce 3.00

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.
e angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuers