

selmer's

TAGESKARTE VON 12:30 UHR BIS 16:00 UHR

VORSPEISEN

Wildkräutersalat / Gratiniertes Ziegenkäse Feigen / Walnuss / Sprossen	26,50
Matjes „Hausfrauenart“ Rote Zwiebeln / Drillinge / Gebackener Apfel	25,00
Brotzeit „Fährhaus“ Zweierlei Schinken / Dreierlei Käse / Räucherfisch Gurkensalat / Landbrot / Butter	27,00

SUPPEN UND EINTÖPFE

Kartoffelcrèmesuppe Apfelkuchlein / Schnittlauchöl	17,50
Garteneintopf Cashewkerntaler / Kräuter	19,50
Linseneintopf Räucherwurst / Speck / Würstchen	21,00

HAUPTGÄNGE

Gesottener Kalbstafelspitz Bouillonkartoffeln / Gemüse / Rote Bete / Meerrettich	35,00
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren	38,00
Kross gebratenes Filet vom Zander Spitzkohl / Trauben / Speck / Croûtons	40,00
Pesto-Tagliatelle Tomatenmelange	30,00

SÜßES

Hausgemachte Waffeln wahlweise mit: Puderzucker	10,00
Pflaumenmus / Schmand	12,60
Rote Grütze / Vanilleeis	13,80

sowie täglich wechselnde Auswahl an frisch gebackenem Kuchen

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro. Gerne reicht unser Serviceteam Ihnen auf Wunsch die Allergenkarte.

selmer's

ABENDKARTE VON 18:00 UHR BIS 21:30 UHR

VORSPEISEN

Sylter Royal Austern auf Eis Chesterbrot / Sauce Mignonette	Stück	6,60
Tatar vom friesischen Weideochsen Ei-Crème / Gebackene Kapernäpfel / Olivenbrot-Chip / Miso Mayonnaise		30,80
Caesar Salad Geschmorter Kopfsalat / Kapern / Parmesan / Kirschtomate mit Maispoularde		24,00 30,50
Geräucherte Entenbrust Wildkräuter / Granatapfel / Linse		31,50

SUPPEN

Bourride Krustentieressenz / Nordseefische / Garnele / Sauce Rouille / Knoblauchbrot-Chip		20,90
Crèmesuppe von der Pastinake Zwiebelkuchlein / Kokos		20,30

ZWISCHENGÄNGE

Confierter Steinbutt Spinatsalat / Trüffelkissen / Bergamotte-Beurre Blanc		41,50
Geröstete Urkarotte Hummus / Joghurt / Tamarinde / Curry / Hawaii-Butter-Mochi		29,00

selmer's

HAUPTGÄNGE

Maispoularde Ricotta Ravioli / Rübenallerlei / Rote Bete-Jus	52,50
Carrée vom Salzwiesenlamm Fregola Sarda / Sellerie / Caponata	54,60
Filet vom Lachs Perlgraupenrisotto / Queller / Paprika / Tomatensugo	46,00
Filet vom Kabeljau Kartoffel-Olivenstampf / Artischocken	48,00
Seezunge im Ganzen Fenchelgemüse / Drillinge / Noilly Prat-Sauce	70,50

DESSERTS

Variation von der Schokolade Mousse / Gâteau / Eis / Orange / Baiser	21,50
Crème Brûlée Traubenchutney / Salz-Karamelleis	18,00
Käse schließt den Magen Feigensenf / Walnuss / Früchtebrot	
	kleine Auswahl 24,50
	große Auswahl 35,00

ZUSÄTZLICH SERVIEREN WIR IHNEN
EIN TÄGLICH WECHSELNDES 4-GÄNGE-MENÜ
NACH EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS.