

Uli Person`s Signature Dish

Hummer

Spargelsalat | Erbsencreme | Feta | Chili
42

Felsen-Krake

Ratatouille-Vinaigrette | Ricotta | Kartoffel
32
mit 10 Gramm Osietra Kaviar 18,50

Heilbutt

Zucchini-Fregola-Pancetta | Thymianbouillion
44

Seeteufel

Wildgarnelen | Bouillabaise | Fenchel | Rouille
46

Lamm Allerlei

Polenta | Artischocke | Kapern-Olive-Salsa
44

HARDY`S Menü

Hummer

Spargelsalat | Erbsencreme | Feta | Chili

Kalbsschwanzessenz

Lamm Allerlei

Polenta | Artischocke | Kapern-Olive-Salsa
Oder

Heilbutt

Zucchini-Fregola-Pancetta | Thymianbouillion

Rhabarber-Erdnuss-Feuillantine

114

VORSPEISEN

Sylter Royal

4

Rindercarpaccio

Pesto | Parmesan
22,5

Frühlingsalat

10,5

Jacobsmuscheln

19,5

Nordseekrabben

14

½ Hummer

42

50 Gramm Osietra Kaviar

Blinis | Ei | Schnittlauch | Schmand
75

DIPS

Cocktaildip

Guacamole

Kapern-Oliven-Salsa

Je 3

SUPPEN

Kalbsschwanzessenz

Kerbelklöschen

14

Hummersuppe

Estragon

18,5

FISCH

Seeteufel

30

Dorsch

24

Wolfsbarsch

32

Label Rouge lachs

25

Seezunge

12,5 / 100g

FLEISCH

Filetsteak 200g

30

Rumpsteak 200g

26

Kalbsrückensteak 200g

28

Maispouardenbrust

24

Lammkoteletts

30

Wiener Schnitzel

24

SAUCEN

Zerlassene Butter

Kräuterbutter

3

Hollandaise

Bernaise

Rotweinjus

Champagner-Senf-Sauce

Chardonnaysauce

Terriyaki Sauce

Je 3,5

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Gratin

Kartoffel-Gurken-Salat

Speckkartoffelsalat

Linguine

Je 4,5

Frühlingsgemüse

Blattspinat

Zucchini-Fregola-Pancetta

Pak Choi

mit Erdnuss und Sojasauce

Je 5,5

Polenta Artichoke

7,5

DESSERT

Kokos Brûlée

Passionsfrucht-

Schokoladenmousse

Rote Grütze

Je 9

Krokantparfait

Whiskyschaum

14

Sorbet / Eis

Klein 2,8

Groß 6,5

Rhabarber-Erdnuss-Feuillantine

Madrascurry-Eis

14

Schokoladensauce

4,5



HARDY'S
BAR & RESTAURANT