



**HARDY'S**  
BAR & RESTAURANT

## HARDY'S MENÜ wechselt täglich (Beispielmenü)

### Lachs

Forellenkaviar | Guacamole | Ahornsirup

34

### Austern

gratiniert | Blattspinat

26

### Kabeljau

Langustine | Bouillabaisse | Fenchel | Aioli

48

oder

### Tournedos

Sommertrüffel-Polenta | Aubergine | grüner Spargel

52

oder

### Hummus

Pimientos | Salatherzen | Pistazien Pesto

26

### Balsamico-Himbeeren

Mascarpone | Mango | Haselnusseis

13

### Menüpreis

mit Fischhauptgang	109,00
mit Fleischhauptgang	113,00
mit vegetarischem Hauptgang	89,00
Weinbegleitung	40,00



**HARDY'S**  
BAR & RESTAURANT

## KLASSIKER

### Osietra Imperial Kaviar (30g)

Blinis | gehacktes Ei | Crème fraîche

98,00

### Sylter Royal Auster

Je 5,20

### Rindercarpaccio

Pesto | Parmesan

28,50

### Hummersuppe

Estragon

21

### Nordseekrabben

Cocktaildip | Toast

27

### Seezunge „Müllerin“

Kartoffel-Specksalat

14,50 je 100g

### Heilbutt

gebraten oder aus dem Sud

Petersilienkartoffeln | Champagner-Senfsauce | Gemüse

54

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat

32

### Filetsteak

Rotweinjus oder Sauce Béarnaise

Gratin- oder Bratkartoffeln | Gemüse

54



**HARDY'S**  
BAR & RESTAURANT

## TAGESEMPFEHLUNG wechselt täglich

(Beispiелеmpfehlung)

Tomatenessenz  
Kabeljau  
21

Jacobsmuscheln  
Zucchini | Minze | Crème fraîche | Fregola  
54

## FÜR SIE AM TISCH ZUBEREITET

Galloway-Tatar  
Röstbrot | Crème Fraîche  
35

Avocado-Tatar  
Röstbrot | Tomatenpesto  
24

Crêpe Suzette  
Vanilleeis  
21

## Auf Vorbestellung (24h) servieren wir gern

Helgoländer Hummer  
21 EUR je 100g

Gluten, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite

Miéral-Ente für 2 Personen  
- in zwei Gängen serviert -

Gluten, Schwefeldioxid/Sulfite, Ei, Milch

52 EUR pro Person