



HARDY'S
BAR & RESTAURANT

HARDY'S MENÜ wechselt täglich (Beispielmenü)

Label Rouge Lachs

Chicorée | Oliventapenade | Clementine

32

Topinambur-Suppe

Jakobsmuscheln | Pancetta | Pistazien

20,50

Heilbutt

Rosenkohlblätter | Hummus | Bete

54

oder

Zwischenrippenstück

Schwarzwurzel | Pinienkernravioli | Berberitze

49

oder

Fregola

Blattpetersiliennage | Borettane Zwiebeln | Fenchel

26

Mango-Chili-Crème

Ananas | Kokos-Ingwer-Sorbet

13

Menüpreis

mit Fischhauptgang	108,00
mit Fleischhauptgang	103,00
mit vegetarischem Hauptgang	82,00
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

T A G E S E M P F E H L U N G wechselt täglich

(Beispielermpfehlung)

Osietra Kaviar

Kartoffelmousseline | Chardonnaynage

Gluten, Fisch, Milch, Schwefeldioxid/Sulfite

69

Satruper Kalbsrücken

Selleriecrème | Sangiovesejus

Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

49

F Ü R S I E A M T I S C H Z U B E R E I T E T

Galloway-Tatar

Röstbrot | Crème Fraîche

35

Avocado-Tatar

Röstbrot | Tomatenpesto

24

Crêpe Suzette

Vanilleeis

21

A u f V o r b e s t e l l u n g (2 4 h) s e r v i e r e n w i r g e r n

Helgoländer Hummer

21 EUR je 100g

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

Französische Freiland-Ente für 2 Personen

- in zwei Gängen serviert -

Gluten, Schwefeldioxid/Sulfite, Ei, Milch

42 EUR pro Person