

# KLEINIGKEITEN

BIS 16:30 UHR

<b>Tageseintopf</b>	12
<b>Labskaus</b> Spiegelei   Matjes   Kräuter   Cornichons	18
<b>Sylter Galloway-Bratwurst</b> gewürzt dazu Norddeutscher Kartoffelsalat <b>Gänsehof Sylt</b>	13
<b>Apfel-Kaiserschmarrn</b> und Preiselbeersahne	14
<b>Hausgemachte Waffel</b> mit Puderzucker	9
mit Beerenkompott	11
<b>Flammkuchen "Sylter Art"</b> Nordseekrabben   Wurzelgemüse   Schnittlauch	19
<b>Flammkuchen "Elsässer Art"</b> Speck   Zwiebeln	14
<b>Halligenbrot</b> Krabben   Spiegelei   Friesenbrot   Kräuter	22
<b>Matjesfilets</b> Hausfrauensoße   Bratkartoffeln   Schnittlauch	21
<b>Rote Grütze Törtchen</b> und Sahne	8
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker oder Apfelmus	9

## Kuchen

<b>Blechkuchen</b> Kuchensorten wechseln saisonal	4,00
<b>Torte</b>	4,50

# Vorspeisen

## Sylter Royal Auster

Chesterbrot | Zitrone

5

## Rindertatar

Schalotten | Gewürzgurke | Schnittlauch  
Olivenöl | Senf | Ketchup | Kapern | Eigelb  
Cognac | gebuttertes Friesenbrot

19

## Ziegenkäsepralinen

Mantel aus Kräutern | Nüsse | Moosbeere  
Zwiebelmarmelade

15

## Matjes Tatar

Friesenbrot | Creme Fraiche | Kresse

17

## Sommersalat

Hausdressing | Rotkohl | Weißkohl | Feldsalat | Karotten  
Cherrytomaten | Gurke | Radieschen | Geröstete Nüsse  
Granatapfel

18

dazu eingelegter **Schafskäse** 21

dazu gebratener **Seitan** 23

dazu gebratene **Jakobsmuscheln** 28

# Suppen

## Rinder-Kraftbrühe

Pfannkuchen Streifen | Frische Kräuter | Wurzelgemüse

12

## Tagessuppe

12

# Veggie

## **Rote Bete Maultaschen**

Nüsse | Salbeibutter | Meerrettich

17

## **Quetschkartoffel**

aus dem Ofen | Brunnenkresse-Pesto

dazu mariniert und gebratener **Seitan**

18

dazu gebackene **Aubergine**

18

## **Flammkuchen**

Saisonales Gemüse | Tomaten  
Gebratene rote Zwiebeln | Gouda

16

# Nudeln

## **Pilz-Knoblauch Nudeln**

Gebratene Pilze | Gerösteter Pfeffer | Knoblauch  
Frische Kräuter | Parmesan

19

dazu **Rindfleischstreifen**

34

## **Tomaten Nudeln**

Pikante Tomatensoße | Cherrytomaten  
Parmesan | Frische Kräuter

18

dazu **Rindfleischstreifen**

32

# Aus dem Meer

## **Sylter Miesmuscheln**

Weißwein-Gemüsesud | gebuttertes Friesenbrot  
Schnittlauch

25

## **Nordseescholle** gebraten

dazu Salzkartoffeln | Gurken-Schmand Salat

"Natur"

28

"Büsumer Art" mit Nordsee Krabben

38

"Finkenwerder Art" mit Speck

33

## **Zanderfilet** auf der Haut gebraten

Champagner-Sauerkraut | Kartoffelwürfel  
Specksoße

34

## **Jakobsmuscheln** gebraten

Linsengemüse | Zitronen-Chili Schaum

28

Auf Vorbestellung

## **Nordsee-Seezunge** gebraten

Salzkartoffeln | zerlassene Butter | Gurken-Schmand Salat

**Tagespreis**

# Von der Weide

## **Kalbsleber** gebraten

Apfelspalten | geschmolzene Zwiebeln  
Kartoffelstampf | Portweinsauce

28

## **Halbe Ente** aus dem Ofen

Kirschkohl | Kartoffelknödel | Butterbrösel  
Entensauce

33

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

## **Roulade vom Sylter Galloway**

**Sylter Landschlachtere** - Keitum  
Getrüffeltes Spitzkohl | Kartoffelstampf

28

## **Lammrücken** Rosa gebraten

Zucchini-Tomatengemüse | Rosmarin-Kartoffeln  
Spätburgunderschaum

38

# Sorbet

<b>Kugel Sorbet</b>	4
Zitrone, Himbeere oder Mango	
mit Prosecco oder Wodka	7

# Eiscreme

<b>Kugel Eis</b> auf Dinkelbrösel	3,00
Vanille, Schoko, Erdbeere oder Walnuss	
<b>Eiskaffee</b> mit Vanille Eis und Sahne	8,50

---

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.