

KLEINIGKEITEN

BIS 16:30 UHR

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

Kuchen

Blechkuchen Kuchensorten wechseln saisonal	4,00
Torte	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

Kirschrotkohl | Kartoffelknödel | Butterbrösel
Entensauce

33

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

Roulade vom Sylter Galloway

Sylter Landschlachterei - Keitum
Getrüffeltes Spitzkohl | Kartoffelstampf

28

Lammrücken Rosa gebraten

Zucchini-Tomatengemüse | Rosmarin-Kartoffeln
Spätburgunderschaum

38

Sorbet

Kugel Sorbet	4
Zitrone, Himbeere oder Mango	
mit Prosecco oder Wodka	7

Eiscreme

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

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.