

## KLASSIKER

<b>Tageseintopf</b> mit Brot	9
<b>Labskaus</b> Spiegelei   Matjes   Kräuter   Gewürzgurke	16
<b>Kaiserschmarrn</b> frischer Apfel   Schlagsahne oder Apfelmus	15
<b>Apfelstrudel</b> und Vanille Eis	10
<b>Sylter Galloway-Bratwurst</b> Sauerkraut   Kartoffelstampf   Gewürzketchup	19
<b>Gänsehof Sylt</b>	
<b>Matjesfilets</b> Hausfrauensoße   Bratkartoffeln   Speck   Lauch	19
<b>Rote Grütze</b> mit Sahne oder Vanille Eis	10
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker oder Apfelmus	9
<b>Flammkuchen</b> "Elsässer Art" Speck   Zwiebeln	15
<b>Flammkuchen</b> "Margherita" Tomatensauce   Gouda	10
<b>Flammkuchen</b> "Trüffel" Frischer Trüffel   Parmesan Grober Pfeffer   Schnittlauch	18

## Kuchen

<b>Blechkuchen</b> Kuchensorten wechseln saisonal	4,50
<b>Torte</b>	5,50

# Vorspeisen

## **Sylter Royal Auster**

Chesterbrot | Zitrone

6

## **Rindertatar**

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

23

## **Ziegenkäse Panna Cotta**

Moosbeere | Pumpernickelerde  
Zwiebelmarmelade

17

## **Matjes Tatar**

Apfel-Kaviar | Schmand | Friesenbrot | Kresse

17

## **Salat**

Hausdressing | Rotkohl | Weißkohl | Kürbis  
Karotten | Rote Bete | Geröstete Nüsse

16

dazu gebackene **Aubergine**

19

# Suppen

## **Rinder-Kraftbrühe**

Pfannkuchen Streifen | Frische Kräuter | Wurzelgemüse

11

## **Tagessuppe**

11

# Veggie

## **Pilz-Ziegenkäse Strudel**

Kräuter-Apfelschaum

16

## **Quetschkartoffel**

aus dem Ofen | Brunnenkresse-Pesto | Knoblauch

Kräuterdip

dazu gebackene **Aubergine**

18

## **Flammkuchen**

Saisonales Gemüse | Tomaten

Gebratene rote Zwiebeln | Gouda

16

# Nudeln

## **Trüffel Nudeln**

Gebratene Pilze | Knoblauch | Kräuter

Frischer Trüffel | Parmesan

26

## **Tomaten Nudeln**

Pikante Tomatensoße | Cherrytomaten

Parmesan | Frische Kräuter

18

## **Knoblauch Nudeln**

Gerösteter Pfeffer | Knoblauch

Cherrytomaten | Frische Kräuter | Parmesan

19

Wahlweise zu jedem Nudelgericht **Rinderstreifen**

8

# Aus dem Meer

## 3 **Jakobsmuscheln** gebraten

Fenchelsalat | Orange

32

## **Makrelenfilet** an der Haut gebraten

Mandel-Brokkoli | Karotte-Kartoffelstampf

Queller | Zitronen-Thymianschaum

31

## **Nordseescholle** gebraten

dazu Salzkartoffeln | Gurken-Schmand Salat

**"Natur"**

31

**"Finkenwerder Art"** mit Speck

35

## **Pannfisch** "Sylter Art"

Fischfilets | Bratkartoffeln mit Speck

Dijon-Senfsauce

29

# Von der Weide

## **Halbe Ente** aus dem Ofen

Kirschrotkohl | Kartoffelknödel | Butterbrösel  
Orangensoße

35

## **Kalbsleber** gebraten

Apfelspalten | geschmolzene Zwiebeln  
Kartoffelstampf | Portweinssoße

28

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

## **Roulade vom Sylter Galloway**

**Sylter Landschlachtere**i - Keitum

Geschmorrtter Trüffel-Spitzkohl | Kartoffelstampf  
Frischer Trüffel

33

## Sorbet

<b>Kugel Sorbet "Hausgemacht"</b>	4
Kokosnuss	
<b>Kugel Sorbet "Carte d'Or"</b>	4
Zitrone, Himbeere, Mango	
mit Prosecco oder Wodka	8

## Eiscreme

<b>Kugel Eis "Hausgemacht"</b> auf Dinkelbrösel	5
Sauerrahmeis, Leibniz-Butterkekseis	
<b>Kugel Eis "Carte d'Or"</b> auf Dinkelbrösel	3,50
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.