

## KLASSIKER

<b>Tageseintopf</b> mit Brot	8
<b>Labskaus</b> Spiegelei   Matjes   Kräuter   Gewürzgurke	16
<b>Sylter Galloway-Bratwurst</b> Sauerkraut   Kartoffelstampf   Gewürzketchup <b>Gänsehof Sylt</b>	21
<b>Matjesfilets</b> Hausfrauensoße   Bratkartoffeln   Speck	19
<b>Flammkuchen</b> "Elsässer Art" Speck   Zwiebeln	14
<b>Flammkuchen</b> "Margherita" Tomatensauce   Gouda	10
<b>Kaiserschmarrn</b> frischer Apfel   Schlagsahne oder Apfelmus	15
<b>Rote Grütze</b> mit Sahne oder Vanille Eis	10
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker oder Apfelmus	9
<b>Apfelstrudel</b> und Vanille Eis	10

## Kuchen

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

# Vorspeisen

## **Carpaccio vom Rind**

Orangencreme | Babyleaf | Eingelegter Kürbis  
Kerne | Parmesan

18

## **Ziegenkäse Creme Brulee**

Cranberry-Zwiebelconfit

17

## **Matjes Tatar**

Schmand | Friesenbrot | Dill

16

## **Babyleaf-Salat**

Weißkohl | Rotkohl | Rote Bete  
Kürbis | Geröstete Nüsse

16

dazu gebackene **Aubergine**

19

dazu gebratene **Garnelen**

28

# Suppen

## **Rinder-Kraftbrühe**

Pfannkuchen Streifen | Frische Kräuter | Wurzelgemüse

11

## **Tagessuppe**

11

# Veggie

## **Pilz-Ziegenkäse Strudel**

Auf lauwarmen Pilznest | Kräuter-Apfelschmand

16

## **Quetschkartoffel**

aus dem Ofen | Kräuter-Pesto | Knoblauch  
Kräuterdip

dazu gebackene **Aubergine**

18

dazu gebratene **Garnelen**

27

## **Flammkuchen "Margherita"**

Tomatensauce | Gouda

10

# Nudeln

## **Kürbis Nudeln**

Orangen-Kürbis | Confierte Cherrytomaten  
Kürbiskernöl | Parmesan

19

## **Tomaten Nudeln**

Pikante Tomatensoße | Cherrytomaten  
Parmesan | Frische Kräuter

18

## **Knoblauch Nudeln**

Gerösteter Pfeffer | Knoblauch  
Confierte Cherrytomaten | Frische Kräuter | Parmesan

19

Wahlweise zu jedem Nudelgericht **Garnelen**

12

# Aus dem Meer

## **Garnelenpfanne**

Knoblauchbutter | Cherrytomaten | Wurzelgemüse  
Knoblauch Baguette

mit 5 gebratenen **Garnelen**

26

mit 10 gebratenen **Garnelen**

38

## **Makrelenfilet** an der Haut gebraten

Mandel-Brokkoli | Karotte-Vanille Püree  
Zitronenschaum

27

## **Nordseescholle** gebraten

dazu kleine Kartoffeln | Gurken-Schmand Salat

**"Natur"**

31

**"Finkenwerder Art"** mit Speck

35

## **Pannfisch** "Sylter Art"

Fischfilets | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Wurzelgemüse | Dijon-Senfsauce

28

# Von der Weide

## **Halbe Winter-Ente** aus dem Ofen

Kirschrotkohl | Kartoffelknödel | Butterbrösel  
Wirsing | Orangen-Maronen Soße

37

## **Kalbstafelspitz**

Bouillonkartoffeln | Krautsalat | Nüsse  
Frischer Meerrettich | Meerrettichsauce

29

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

## **Gefüllte Maishähnchenbrust**

Edelpilzfarce | Kartoffelpüree  
Soja-Sesamspitzkohl | Balsamicojus

36

## **Sylter Galloway-Bratwurst**

### **Gänsehof Sylt**

Sauerkraut | Kartoffelstampf  
Gewürzketchup

21

# Sorbet

<b>Kugel Sorbet "Hausgemacht"</b>	4
Orange	
<b>Kugel Sorbet "Carte d'Or"</b>	4
Zitrone	
mit Prosecco oder Wodka	8

# Eiscreme

<b>Kugel Eis "Hausgemacht" auf Dinkelbrösel</b>	5
Sauerrahmeis, Kürbiskerneis	
<b>Kugel Eis "Carte d'Or" auf Dinkelbrösel</b>	3,50
Vanille, Schoko, Zimt-Kaffee	

---

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.