

KLASSIKER

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

Kuchen

Blechkuchen	4,50
Kuchensorten wechseln saisonal	
Torte	5,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Orangencreme | Babyleaf | Eingelegter Kürbis

Kerne | Parmesan

18

Ziegenkäse Creme Brûlée

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

Kugel Sorbet "Hausgemacht" 4

Orange

Kugel Sorbet "Carte d'Or" 4

Zitrone

mit Prosecco oder Wodka 8

Eiscreme

Kugel Eis "Hausgemacht" auf Dinkelbrösel 5

Sauerrahmeis, Kürbiskerneis

Kugel Eis "Carte d'Or" auf Dinkelbrösel 3,50

Vanille, Schoko, Zimt-Kaffee

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker Karte behilflich.

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.