

# KLEINIGKEITEN

BIS 16:30 UHR

<b>Tageseintopf</b>	<b>Klein 8   Groß 12</b>
<b>Labskaus</b> Wachtelei   Matjes   Kräuter   Cornichons	18
<b>Sylter Galloway-Bratwurst</b> gewürzt dazu Norddeutscher Kartoffelsalat Gänsehof Sylt	12
<b>Apfel-Kaiserschmarrn</b> und Preiselbeersahne	14
<b>Schaschlik Spieße</b> und Brot	12
<b>Hausgemachte Waffel</b> mit Puderzucker oder Beerenkompott	9
<b>Flammkuchen "Sylter Art"</b> Nordseekrabben   Wurzelgemüse   Schnittlauch	18
<b>Flammkuchen "Elsässer Art"</b> Speck   Zwiebeln	14
<b>Halligenbrot</b> Krabben   Spiegelei   Friesenbrot   Kräuter	21
<b>Magere Eisbeinsülze</b> Zwiebeln   Gewürzgurke   Bratkartoffeln	14
<b>Matjesfilets</b> Hausfrauensoße   Bratkartoffeln   Schnittlauch	20
<b>Rote Grütze Törtchen</b> und Sahne	7
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker oder Apfelmus	9

## Kuchen

<b>Blechkuchen</b> Kuchensorten wechseln saisonal	3,60
<b>Torte</b>	4,00

# 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

14

## Matjes Tatar

Friesenbrot | Creme Fraiche | Kresse

16

## Frühlingssalat

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

16

dazu eingelegter <b>Schafskäse</b>	19
dazu gebratener <b>Seitan</b>	21
dazu gebratene <b>Jakobsmuscheln</b>	26

# Suppen

## Rinder-Kraftbrühe

Pfannkuchen Streifen | Frische Kräuter | Wurzelgemüse  
**Klein 8 | Groß 12**

## Tagessuppe

**Klein 8 | Groß 12**

# Veggie

## **Rote Bete Maultaschen**

Nüsse | Salbeibutter | Meerrettich

16

## **Quetschkartoffeln**

Aus dem Ofen

Brunnenkresse-Pesto | mariniert und gebratener Seitan

18

## **Flammkuchen**

Saisonales Gemüse | Tomaten

gebratene rote Zwiebeln

15

# Nudeln

## **Pilz-Knoblauch Nudeln**

Gebratene Pilze | Gerösteter Pfeffer | Knoblauch

Frische Kräuter | Parmesan

19

dazu **Rinderfiletstreifen**

34

## **Tomaten Nudeln**

Pikante Tomatensoße | Cherrytomaten

Parmesan | Frische Kräuter

18

dazu **Rinderfiletstreifen**

32

# Aus dem Meer

## **Sylter Miesmuscheln**

Weißwein-Gemüsesud | gebuttertes Friesenbrot  
Schnittlauch

24

## **Makrelenfilets** gebraten

Süß-Sauer mariniert | Kartoffelsalat | Radieschen  
Frische Kräuter

26

## **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

32

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

## **Roulade vom Sylter Galloway**

Sylter Landschlachtereier - 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	4
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.