

## KLASSIKER

<b>Tageseintopf</b>	12
<b>Labskaus</b> Spiegelei   Matjes   Kräuter   Gewürzgurke	18
<b>Apfel-Kaiserschmarrn</b> und Schlagsahne	14
<b>Apfelstrudel</b> und Vanille Eis	10
<b>Halligenbrot</b> Krabben   Spiegelei   Friesenbrot   Kräuter	22
<b>Matjesfilets</b> Hausfrauensoße   Bratkartoffeln   Speck   Lauch	21
<b>Rote Grütze</b> und Vanille Eis	8
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker oder Apfelmus	9
<b>Flammkuchen "Sylter Art"</b> Nordseekrabben   Wurzelgemüse   Schnittlauch	19
<b>Flammkuchen "Elsässer Art"</b> Speck   Zwiebeln	14
<b>Flammkuchen "Margherita"</b> Tomatensauce   Gouda	10

## Kuchen

<b>Blechkuchen</b> Kuchensorten wechseln saisonal	4,00
<b>Torte</b>	4,50

# Vorspeisen

## Ziegenkäsepralinen

Mantel aus Kräutern | Nüsse | Moosbeere  
Zwiebelmarmelade

15

## Matjes Tatar

Friesenbrot | Creme Fraiche | Kresse

17

## Herbstsalat

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

18

dazu <b>Ziegenkäse</b>	23
dazu gebackene <b>Aubergine</b>	23

# 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 | Knoblauch

Kräuterdip | Kresse

dazu gebackene **Aubergine**

18

## **Flammkuchen**

Saisonales Gemüse | Tomaten

Gebratene rote Zwiebeln | Gouda

16

# Nudeln

## **Kürbis Nudeln**

Kürbis | Walnüsse | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Parmesan | Kresse

23

## **Tomaten Nudeln**

Pikante Tomatensoße | Cherrytomaten

Parmesan | Frische Kräuter

18

## **Knoblauch Nudeln**

Gerösteter Pfeffer | Knoblauch

Cherrytomaten | Frische Kräuter | Parmesan

19

# Aus dem Meer

## **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 | Geröstete Kartoffelwürfel

Specksoße

34

## **Pannfisch** "Sylter Art"

Fischfilets | Bratkartoffeln mit Speck

Dijon-Senfsauce

28

Auf Vorbestellung

## **Nordsee-Seezunge** gebraten

Salzkartoffeln | zerlassene Butter | Gurken-Schmand Salat

**Tagespreis**

# Von der Weide

## **Halbe Ente** aus dem Ofen

Kirschrotkohl | Kartoffelknödel | Butterbrösel  
Orangensoße

33

## **Bratwurst vom Sylter Galloway**

### **Gänsehof Sylt**

Sauerkraut | Kartoffelstampf  
Gewürzketchup

19

## **Wiener Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gurken-Schmand Salat | Preiselbeeren

34

## **Roulade vom Sylter Galloway**

### **Sylter Landschlachtereie - Keitum**

Getrüffelter Wirsing | Kartoffelstampf

28

# Sorbet

<b>Kugel Sorbet</b>	4
Zitrone, Himbeere oder Mango	
mit Prosecco oder Wodka	7

# Eiscreme

<b>Kugel Eis</b> auf Dinkelbrösel	3,00
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.

# Dessert & Digestif

**Crème Brûlée** 12  
*aus Bourbonvanille  
mit Früchten & Zimt Eis*

**Apfel-Kaiserschmarrn** 14  
*und Schlagsahne*

**Apfelstrudel** 10  
*und Vanille Eis*

**Rote Grütze** 8  
*und Vanille Eis*

**Milchreis** 9  
*Zimt und Zucker oder Apfelmus*