

Speisekarte



Café Meeresblick

— SYLT - 1989 —

Kleine Karte für den Tag von 12 - 17 Uhr

Tageseintopf	7
Lachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelrösti	17
Pannfisch „Sylter Art“ mit Bratkartoffeln & Senfsauce	17
Weiderindgulasch mit Pasta & Parmesan	17
Matjesfilet mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	17
Krabbenrührei & Schnittlauch auf gebuttertem Vollkornbrot	19
Flammkuchen „Elsässer Art“ - Speck, Zwiebeln & Schmand	9
Flammkuchen „Spanisch“ – Chorizo, Oliven, Tomaten & Fetakäse	11
Flammkuchen mit Mozzarella, Rucola & Tomate	10
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	11
Schokopudding mit Vanillesauce & frischen Früchten	7
Milchreis mit Zimt & Zucker	6
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	7
Sylter Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis	6

Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr

Davor

Bruschetta

geröstetes Steinofenbaguette mit Tomate, Pesto, Olivenöl

‣ Büffelmozzarella

7₁₇

Blume vom Büffelmozzarella

konfierte Strauchtomaten ‣ Rucola Pesto

9₇

Häckerli vom Matjes

auf Friesenbrot ‣ Schnittlauch

9₁₄

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Vinaigrette aus mildem Essig, Olivenöl ‣ Zitrone,

Salat im Parmesanschälchen

16₇

Beef Tatar – 150g mit Friesenbrot

dazu Eigelb, Olivenöl, Schalotten Sardellen, Kapern, Schnittlauch

Senf, Ketchup, Gewürzgurke, Salz, Pfeffer ‣ Cognac

17_{7,10,3,9,4}

Suppen

Tafelspitz-Consommé vom Weiderind
mit Pfannkuchenstreifen & Gemüsejulienne

7 1,37,9

Hummerschaumsüppchen
mit frischen Nordsee Krabben

11 2,49,5

Hauptsache Fisch

Riesengarnelen & Knoblauch in der Pfanne

geröstetes Knoblauchbrot

23_{1,2,9}

Nordseescholle

Klintumer Petersilienkartoffeln & Salatbouquet

Natur 21₄

„Finkenwerder Art“ mit Speck 25_{4,1}

„Büsumer Art“ mit Krabben 32_{4,1,2}

Norwegisches Lachsfilet gebraten

mit Spinat Risotto & Beurre Blanc

25_{1,4,7,9}

Kabeljaufilet

gebraten oder gedünstet

auf gedämpftem Sommergemüse, Kartoffelpüree

& französischer Senfbutter

26_{1,4,9,10}

Hauptsache Fleisch

Französische Maishähnchenbrust

auf der Haut gebraten

mit grünem Spargel Risotto & Beurre Blanc

21^{3,7,9}

Kalbsleber, gebraten

Balsamico-Schalotten, gebratene Apfelscheiben

Portweinjus & Kartoffelpüree

23^{1,7,9,3}

Original Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Dill- Gurkensalat & Preiselbeeren

26^{1,3}

Rinderroulade

Apfelrotkohl & hausgemachte Knödel

19^{1,9,10}

Frische Pasta

Im Wok gebraten

mit Wok Gemüse, Rührei, Teriyaki Sauce

‣ Sesam

mit gebratenem Hähnchen 19

ohne Hähnchen 16^{1,3,9,11}

Aglione et Olio

gebraten in Knoblauchöl, geröstetem Pfeffer,

‣ frischen Kräutern

mit gebratenen Riesengarnelen 23

ohne Riesengarnelen 15^{1,3,4}

Vegetarisch

Im Wok gebratener Reis

mit Wokgemüse, Fetakäse, Kurkuma & Mandelmilch

17 9,17

Lauwarmer Couscous

mit grünem Spargel, jungem Spinat, Champignons,
konfierten Strauchtomaten & frischen Gartenkräutern

17 17,9

Liste der enth. Allergene

1 Glutenhaltig

2 Krebstiere

3 Eier

4 Fisch

5 Erdnüsse/Walnüsse

6 Sojabohnen

7 Milch

8 Schalentiere

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesamsamen

12 Schwefel und Sulphite

13 Lupinen

14 Weichtiere

Dessert

Kugel haus eigenes Sorbet	3
mit Prosecco oder Wodka	5
Marinierte Erdbeeren	9
mit Buttermilcheis	
Weißes & dunkles Schokomousse	9
mit frischen Früchten	
Crème Brûlée	
mit Himbeer-Vanilleeis	10
Käseauswahl	
aus der Region und der Welt	
mit Feigensenf & Friesenbrot	16