

Suppen

	€
Curry-Kokosschaumsuppe mit Garnelen, und Chili-Fäden	8,00
Archsumer Kartoffelsuppe mit Speckstippe, und Nordseekrabben	7,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube , und frischem Basilikum	6,50
Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Gemüsestreifen, und Fleischeinlage	6,00

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb, mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	8,50
Kleines Kabeljaufilet gebraten, mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	8,50

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

	€
Kleiner frischer Salat der Saison	3,50
- mit pikant eingelegtem Schafskäse	
- oder mit Sylter-Ziegenkäse	7,50
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Creme Balsamico	8,50
Matjestatar pikant angemacht an Friesenbrot, und Salatgarnitur	9,50
Sylter Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken, <u>oder</u> kleine Port. Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten an Aioli	8,50
Kleine Portion Garnelen mit Kräuterbutter überbacken	9,50
Zu allen Suppen und Vorspeisen, reichen wir Baguette	

Fischspezialitäten

	€
Frische Nordseescholle „Finkenwerder Art“, mit Bratkartoffeln	19,00
Frisches Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	19,50
Sylter Fischteller von frischen Nordseefischen, als Filet gebraten, mit Garnele, an Sauce Hollandaise und Aioli, mit Bratkartoffeln	23,50
Frisches Filet vom Angeldorsch aus dem Gemüsesud, mit unserer Senfsauce dazu Salzkartoffeln	20,50
Sylter Pannfisch, frisches Kabeljaufilet gebraten auf Bratkartoffeln mit unserer Senfsauce, in der Pfanne serviert	20,50

Fischspezialitäten

	€
Sylter Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten, an Aioli und Baguette	16,50
Milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	15,50
Hausgemachte Bratheringe, süß sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	15,50

Salatecke

Großer frischer Salat der Saison, mit pikant eingelegtem Schafskäse	14,50
mit pikant eingelegtem Sylter Ziegenkäse	15,50
mit gebratenen Schweinefiletspitzen, in unserer hausgemachten Steaksauce	16,50
mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen	17,50
mit rosa gebratenem Lammfilet und Baguette	17,50

Steak und Spezialitäten des Hauses

	€
Rumpsteak 250g vom Angus Rind, an Knoblauchbaguette und Kräuterbutter mit unserer hausgemachten Steaksauce, mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	24,50
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	23,00
Zartes Lammfilet rosa gebraten, an einer Rosmarin-Knoblauchjus, mit feinen Kenia- Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	22,50
Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	19,50
Hausgemachtes Sauerfleisch, nach „Sylter Art“, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	15,50

Nudelgerichte (Penne)

	€
Penne „Vegetarisch“, mit knackigem Gemüse, frischen Champions , Sherry Tomaten und Pesto	17,50
Penne mit Garnelen und Kaiserschoten in einer Curry-Kokos-Sahne	19,50
Penne mit Garnelen und Lachsfilet in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit feinen Gemüsestreifen dazu Parmesanraspeln	19,50

Unsere Dessert Empfehlung

		€
Creme Bourbon-Vanille, Creme Schokolade, Fruchteis	Kugel	2,50
Sahne Walnuss, Sahne Cappuccino, Sahne Stracciatella	Kugel	3,00
Portion Schlagsahne		0,50
Portion heiße Kirschen		3,00
Portion heiße Schokosauce		2,50
Hausgemachte Sylter Rote Grütze, mit Vanilleeis oder Vanillesauce		7,00
Hausgemachtes Schokoladen Souffle` ,an Kirschen		8,50
Hausgemachte kleine Apfeltarte mit Vanilleeis		8,50

	<u>Biere</u>	Euro
Flensburger Edles Helles vom Faß	0,3l.	3,80
Nicht so herb		
Flensburger Edles Helles vom Faß	0,5l.	6,00
Flensburger Alkoholfrei	0,33 Fl.	3,80
Flensburger Dunkel vom Faß	0,3l.	3,80
Maisel`s Weisse Original	0,5 Fl.	6,00
Maisel`s Weisse Alkoholfrei	0,5 Fl.	6,00
Malzbier Vitamalz	0,33 Fl.	3,50
Alsterwasser	0,3l.	3,80

Erfrischungsgetränke

Sylt Quelle	0,75 Fl.	6,00
Sylt Quelle	0,33 Fl.	3,00
Sylt Quelle stilles Wasser	0,75 Fl.	6,00
Sylt Quelle stilles Wasser	0,33 Fl.	3,00
Magnus Imperial	0,75 Fl.	5,50
Magnus Imperial Still	0,75 Fl.	5,50
Coca Cola *3	0,2l.	2,50
Fanta,Sprite	0,2l.	2,50
Coca Cola light	0,2 Fl.	3,00
Spezi *3	0,2l.	2,50
Spezi *3	0,4l.	5,00
Lütts Landlust , Direktsaft-Schorle		
Rhabarber oder Rote Früchte Schorle	0,33 Fl.	4,00

		<i>Euro</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l.</i>	<i>5,50</i>
<i>Apfelsaftschorle, Naturtrüb</i>	<i>0,2l.</i>	<i>2,50</i>
<i>Apfelsaftschorle, Naturtrüb</i>	<i>0,4l.</i>	<i>5,00</i>
<i>Apfelsaft Granini</i>	<i>0,2l.</i>	<i>2,50</i>
<i>Orangensaft Granini</i>	<i>0,2l.</i>	<i>2,50</i>
<i>KiBa</i>	<i>0,2l.</i>	<i>2,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon *1</i>	<i>0,2 Fl.</i>	<i>3,50</i>
<i>Schweppes Tonic Water *1</i>	<i>0,2 Fl.</i>	<i>3,50</i>
<i>Schweppes Ginger Ale *1</i>	<i>0,2 Fl.</i>	<i>3,50</i>

Aperitif`s

<i>Glas Prosecco Terre al Piano</i>	<i>0,1l.</i>	<i>4,00</i>
<i>Sherry Sandemann Dry o. medium</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari Orange *2</i>		<i>6,00</i>
<i>Martini Bianco o. Dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,50</i>

1.chininhaltig

2.mit Farbstoff

3.koffeinhaltig

<u>Schoppenweine weiß</u>		Euro
Heger Grauerburgunder QbA trocken, Heger / Ihringen	0,2l.	7,00
Rheingau-Riesling Robert Weil Qualitätswein / trocken	0,2l.	7,50
Pinot Grigio de Veneto	0,2l.	5,50
Chardonnay/Sauvignon Blanc Concha y Toro / Chile	0,2l.	6,00

<u>Schoppenwein rose`</u>		
Spätburgunder Weissherbst Durbacher – Qualitätswein	0,2l.	6,00

<u>Schoppenweine rot</u>		
Spätburgunder Rotwein trocken Kaiserstuhl/ Heger	0,2l.	7,00
Cabernet Sauvignon/Merlot Maul Valley Concha y Toro/Chile	0,2l.	6,00
Shiraz /Outback Chase/Australien	0,2l.	6,50
Montepulciano D`Abruzzo Valle D`Oro/Italien	0,2l.	6,50
Cabernet Sauvignon – Terra Noble Chile/Colchagua Valley	0,2l.	8,50
Oromonte/Iemranillo/Garnacha Spanien/halbtrocken	0,2l.	5,50

	<u>Flaschenweine weiß</u>	Euro
Heger Grauburgunder QbA trocken Weingut Heger/Ihringen	0,75Fl.	31,50
Heger Weissburgunder QbA trocken Weingut Heger/Ihringen	0,75Fl.	31,50
Rheingau-Riesling/Robert Weil Qualitätswein/trocken	0,75Fl.	33,50

	<u>Flaschenweine rot</u>	
Spätburgunder Rotwein QbA trocken Weingut Heger/Ihringen	0,75Fl.	31,50
Montepulciano D`Abruzzo Valle D`Oro / Italien	0,75Fl.	24,50
Shiraz / Outback Chase / Australien	0,75Fl.	24,50
Cabernet Sauvignon / Terra Noble Vineyard selection / Chile	0,75Fl.	28,50
Oromonte/ lempranillo / Garnacha Spanien / halbtrocken	0,75Fl.	22,50

Spirituosen

		Euro
<i>Een Lütten Sylter 32%</i>	2cl	2,50
<i>Klarer Korn 32%</i>	2cl	2,50
<i>Helbing Hamburger Kümmel</i>	2cl	3,00
<i>Wodka Moskovskaya 40%</i>	2cl	3,00
<i>Malteserkreutz Aquavit 40%</i>	2cl	3,00
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit 42%</i>	2cl	3,50
<i>Linie Aquavit 41,5%</i>	2cl	3,50
<i>Rum 38%</i>	2cl	3,00
<i>Bacardi White Rum 40%</i>	4cl	5,00
<i>Havanna Club 3J. 40%</i>	4cl	5,00
<i>Baileys Irish Cream 17%</i>	2cl	3,50
<i>Sambuca 40%</i>	2cl	4,00
<i>Friesengeist 56%</i>	2cl	4,50
<i>Ballantines Scotch Whisky 40%</i>	4cl	5,00
<i>Jim Beam Bourbon Whiskey 40%</i>	4cl	5,00

Bitters

<i>Ramazzotti Amaro 30%</i>	4cl	5,00
<i>Averna Amaro 32%</i>	4cl	5,00
<i>Fernet Branca o. Menta 42%</i>	2cl	3,00
<i>Gammel Dansk Bitter 38%</i>	2cl	3,00
<i>Jägermeister 35%</i>	2cl	3,00

Obstbrände

		<i>Euro</i>
<i>Williamine Morand 43%</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Framboise Morand 43%</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Grappa Frattina di Chardonnay 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Obstler Steinhauser / Bodensee 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>5,00</i>

Heiße Getränke und Kaffee Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,50</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>		<i>4,50</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,50</i>
<i>Espresso Dopp.</i>		<i>4,00</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,50</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,50</i>
<i>Schococcino</i>		<i>3,50</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,00</i>
<i>Glas Tee (versch.Sorten)</i>		<i>2,00</i>
<i>Kännchen Tee</i>		<i>3,60</i>
<i>Pharisäer 4cl Rum</i>		<i>5,50</i>
<i>Rum Grog</i>		<i>4,00</i>