

## Suppen

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

## 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	8,50
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	20,50
Frisches Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	23,50
Sylter Fischteller von frischen Nordseefischen, als Filet gebraten, mit Garnele, an Sauce Hollandaise und Aioli, mit Bratkartoffeln	26,50
Frisches Filet vom Angeldorsch aus dem Gemüsesud, mit unserer Senfsauce dazu Salzkartoffeln	22,50
Sylter Pannfisch, frisches Kabeljaufilet gebraten auf Bratkartoffeln mit unserer Senfsauce, in der Pfanne serviert	22,50

## Fischspezialitäten

	€
Sylter Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten, an Aioli und Baguette	17,50
Milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	16,00
Hausgemachte Bratheringe, süß sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	16,00

## Salatecke

Großer frischer Salat der Saison, mit pikant eingelegtem Schafskäse	15,50
mit pikant eingelegtem Sylter Ziegenkäse	16,50
mit gebratenen Schweinefiletspitzen, in unserer hausgemachten Steaksauce	17,50
mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen	18,50
mit rosa gebratenem Lammfilet und Baguette	18,50

## Steak und Spezialitäten des Hauses

	€
Rumpsteak 250g vom Angus Rind, an Knoblauchbaguette und Kräuterbutter mit unserer hausgemachten Steaksauce, mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	26,50
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	24,50
Zartes Lammfilet rosa gebraten, an einer Rosmarin-Knoblauchjus, mit feinen Kenia- Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	25,50
Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	22,50
Hausgemachtes Sauerfleisch, nach „Sylter Art“, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,00

## 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