

Suppen

€

Curry-Kokosschaumsuppe mit Garnelen,
und Chili-Fäden 10,50

Archsumer Kartoffelsuppe mit Speckstippe,
und Nordseekrabben 8,50

Tomatensuppe mit Sahnehaube ,
und frischem Basilikum 8,00

Rinderkraftbrühe, mit Gemüsestreifen,
und Fleischklößchen 7,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb ,mit Rahm-Gemüse
und Kartoffelpüree 9,50

Kleines Kabeljaufilet gebraten, mit
Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree 9,50

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

	€
Kleiner frischer Salat der Saison	4,50
- mit pikant eingelegtem Schafskäse	
- oder mit Sylter-Ziegenkäse	10,50
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Creme Balsamico	10,50
Matjestatar pikant angemacht an Friesenbrot, und Salatgarnitur	11,50
Miesmuscheln „Sylter Art“ mit Kräuterbutter überbacken, <u>oder</u> kleine Port. Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten an Aioli	10,50
Kleine Portion Garnelen mit Kräuterbutter überbacken	12,50
Zu allen Suppen und Vorspeisen, reichen wir Baguette	

Fischspezialitäten

	€
FrISChe Nordseescholle „Finkenwerder Art“, mit Bratkartoffeln	25,50
„Büsumer Art“ mit Nordsee-Krabben plus	6,00
FrISCheS Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	28,50
Sylter Fischteller von frischen Nordseefischen, als Filet gebraten, mit Garnele, an Sauce Hollandaise und Aioli, mit Bratkartoffeln	29,50
FrISCheS Filet vom Angeldorsch aus dem Gemüsesud, mit unserer Senfsauce dazu Salzkartoffeln	27,50
Sylter Pannfisch, frisches Kabeljaufilet gebraten auf Bratkartoffeln mit unserer Senfsauce, in der Pfanne serviert	27,50

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet

Fischspezialitäten

€

Miesmuscheln „Sylter Art“ mit Speck und
Zwiebeln gebraten, an Aioli und Baguette 18,50

Milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln 18,50

Hausgemachte Bratheringe, süß sauer eingelegt,
mit Bratkartoffeln 18,50

Salatecke

Großer frischer Salat der Saison,
mit pikant eingelegtem Schafskäse 17,50

mit pikant eingelegtem Sylter Ziegenkäse 18,50

mit gebratenen Schweinefiletspitzen, in
unserer hausgemachten Steaksauce 19,50

mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen
Garnelen 23,50

mit rosa gebratenem Lammfilet
und Baguette 25,50

Steak und Spezialitäten des Hauses

€

Rumpsteak 250g vom Angus Rind,
an Knoblauchbaguette und Kräuterbutter mit
unserer hausgemachten Steaksauce,
mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
mit Kräuterquark 29,50

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln 31,50

Zartes Lammfilet (3 Stück) rosa gebraten, an
einer Rosmarin-Knoblauchjus, mit Speck Bohnen
und Bratkartoffeln 31,50

Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
mit Kräuterquark 26,50

Hausgemachtes Sauerfleisch, nach „Sylter Art“,
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 18,50

Nudelgerichte (Penne)

€

Penne „Vegetarisch“, mit knackigem Gemüse, frischen Champions , Sherry Tomaten und Pesto, Parmesanraspeln	20,50
Penne mit Garnelen und Kaiserschoten in einer Curry-Kokos-Sahne, Parmesanraspeln	25,50
Penne mit Garnelen und Lachsfilet in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit feinen Gemüsestreifen dazu Parmesanraspeln	25,50

Unsere Dessert Empfehlung

€

Creme Bourbon-Vanille, Creme Schokolade, Fruchteis Sahne Walnuss, Sahne Cappuccino, Sahne Stracciatella	Kugel	3,50
Portion Schlagsahne		0,50
Portion heiße Kirschen		3,00
Portion heiße Schokosauce		2,50
Hausgemachte Sylter Rote Grütze, mit Vanilleeis oder Vanillesauce		7,50
Hausgemachtes Schokoladen Souffle`,an Kirschen		10,50
Hausgemachte kleine Apfeltarte mit Vanilleeis		10,50