

Mittagskarte von 11 Uhr – 17 Uhr

<i>Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst</i>	€ 7,50
<i>Deftige Gulaschsuppe</i>	€ 7,50
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst</i>	€ 6,00
<i>Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne</i>	€ 8,90
<i>Kleiner buntgemischter Salat mit Himbeeressig dressing</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachte Pfannkuchen</i>	
<i>... natur mit Puderzucker</i>	€ 4,90
<i>... mit Äpfeln und Puderzucker</i>	€ 7,90
<i>... mit hausgemachter Roter Grütze und Puderzucker</i>	€ 8,90
<i>... mit Speckwürfeln und Parmesan</i>	€ 11,50
<i>Gebackene Ofenkartoffel</i>	
<i>... mit frischem Kräuterschmand</i>	€ 7,50
<i>... mit Kräuterschmand und Nordseekrabben*</i>	€ 17,50
<i>Großer gemischter Salat</i>	
<i>... mit gebratenen großen Scampi</i>	€ 19,50
<i>... mit eingelegtem Schafskäse</i>	€ 13,90
<i>Nordseekrabben* auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet</i>	€ 18,50
<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan</i>	€ 15,50
<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und gebratenen gr. Scampi</i>	€ 25,50
<i>Spaghettini mit Rahmblattspinat, Schafskäse und Pinienkernen</i>	€ 17,50
<u>Seemannskost</u>	
<i>Hausgemachter Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete Gurke und Matjes</i>	€ 18,90
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm und Salzkartoffeln</i>	€ 16,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben* Rührei und Bratkartoffeln</i>	€ 23,50

Mittagskarte von 11 Uhr – 17 Uhr

Fischgerichte

<i>Gedünstetes Seelachsfilet mit milder Senfsauce und Salzkartoffeln</i>	€ 13,50
<i>Gebratene Nordseescholle „ Finkenwerder Art “ mit Röstspeck und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 19,50
<i>Nordseescholle „Büsumer Art “ mit Nordseekrabben* und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 26,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce und Salzkartoffeln</i>	€ 25,50
<i>Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce</i>	€ 15,50
<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 39,50

Fleischgerichte

<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	€ 22,50
<i>Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 21,50
<i>Lammkeule vom Salzwiesenlamm mit Speckbohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin</i>	€ 22,50
<i>Rinderfilet auf Blattspinat, Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin</i>	€ 32,50

Dessert

<i>Hausgemachte Sylter Rote Grütze</i>	
... mit flüssiger Sahne	€ 7,50
... mit Vanilleeis	€ 7,50
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne</i>	€ 7,00
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	€ 7,50
<i>Crème brûlée</i>	€ 7,50
<i>Gemischtes Mövenpick Eis</i>	€ 7,50
<i>Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne</i>	€ 8,50
<i>Unsere Mövenpick Eissorten:</i>	
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß,</i>	<i>Kugel € 2,50</i>
<i>Hausgemachte Kugel Sorbet</i>	€ 3,50
<i>„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	€ 5,50
<i>Eiskaffee mit Schlagsahne</i>	€ 6,00

*mit Konservierungsstoffen

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich.