

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Für vorne weg oder zwischendurch...

<i>Hausgemachte Deftige Gulaschsuppe^{L,I}</i>	€ 10,50
<i>Currysuppe mit Garnelen^{L,I,B}</i>	€ 10,50
<i>Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne^{A,B,C,D,G}</i>	€ 10,50
<i>Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst^{L,I,J}</i>	€ 10,50
<i>Kleiner buntgemischter Salat mit Himbeeressigdressing^H</i>	€ 8,50
<i>Großer gemischter Salat... mit gebratenen großen Garnelen (4stk.)^{H,D}</i>	€ 24,50
<i>... mit eingelegtem Schafskäse^{H,G}</i>	€ 19,50
<i>Gebäckene Ofenkartoffel... mit frischem Kräuterschmand^G</i>	€ 10,50
<i>... mit Kräuterschmand und Nordseekrabben^{B,G}</i>	€ 20,50

Seemannskost...

<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm und Salzkartoffeln^{C,D,L}</i>	€ 21,50
<i>Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet^{A,B,C,G}</i>	€ 21,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln^{B,C,L}</i>	€ 25,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete Gurke und Matjes^{C,D,L}</i>	€ 24,50

Fleischgerichte...

<i>Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat^{A,C,I,L}</i>	€ 26,50
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln^{A,I,L}</i>	€ 23,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete Gurke und Matjes^{C,D,L}</i>	€ 24,50
<i>Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen Preis p.P.^{A,L}</i>	€ 26,50

Pasta...

<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto & gehobeltem Parmesan^{A,C,H,G,F}</i>	€ 19,50
<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und gebratenen großen Garnelen (4stk.)^{A,C,H,G,D,F}</i>	€ 27,50

Fischgerichte...

<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln^{A,D,G,L}</i>	€ 44,50
<i>Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Röstspeck und hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,D,I,L}</i>	€ 25,50
<i>Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben und hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,B,D,I,L}</i>	€ 30,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce & Salzkartoffeln^{A,D,I,G,L}</i>	€ 27,50
<i>„Backfisch“ vom Nordsee Kabeljau, frisch paniert in der Pfanne gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat^{A,D,C,G,I,L}</i>	€ 26,50
<i>Garnelenpfanne -Black Tiger Sea Water Garnelen -in Knoblauchöl mit Gemüsestreifen und Baguette 6 gr. Garnelen^{A,H,D,F}</i>	€ 26,50

Dessert & Eis...

<i>Hausgemachte Sylter Rote Grütze ... mit flüssiger Sahne^G</i>	€ 9,50
<i>... mit Vanilleeis^G</i>	€ 9,50
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne^G</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	€ 7,50
<i>Gemischtes Mövenpick Eis^G</i>	€ 7,50
<i>Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne^G</i>	€ 8,50
<i>Unsere Mövenpick Eissorten^{G,H}:</i>	
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß</i>	Kugel € 2,50
<i>Hausgemachte Kugel Sorbet</i>	€ 3,50
<i>„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne^G</i>	€ 7,00
<i>Eiskaffee mit Schlagsahne^G</i>	€ 7,00
<i>Eisschokolade mit Schlagsahne^G</i>	€ 7,00

Täglich hausgebackener Kuchen:

*Friesentorte^{A,G}, Apfelkuchen^{A,G,C}, Stachelbeersahnebaiser^{A,C,G},
Käsekuchen^{A,C,G}, Schokoladen-Nusspuffer^{A,C,G},
Schmandmandarine^{A,C,G}, Preiselbeerschokoladenmandel^{C,G}*

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch/Milchprodukte, H= Soja, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid/Sulfite
M= Lupinen, N= Weichtiere