

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Für vorne weg oder zwischendurch...

Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst ^A	€ 12,50
Currysuppe mit Garnelen ^{A, L, I, B}	€ 13,50
Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne ^{A, B, C, D, G}	€ 14,50
Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst ^{L, I, J}	€ 14,50
Kleiner buntgemischter Salat mit hausgemachtem Himbeeressigdressing ^H	€ 10,50
Strauchtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Balsamico & Pinienkerne	€ 15,50
Großer gemischter Salat... mit gebratenen großen Garnelen (4stk.) ^{H, D}	€ 24,50
... mit eingelegtem Schafskäse ^{H, G}	€ 20,50
... mit Nordseekrabben ^{B, G}	€ 29,50
Gebackene Ofenkartoffel... mit hausgemachtem Kräuterschmand ^G	€ 13,50
... mit Kräuterschmand und Nordseekrabben ^{B, G}	€ 26,50

Seemannskost...

Matjesbrot, 1 Doppelfilet Matjes auf gebuttertem Friesenbrot mit Zwiebelringen und Salatgarnitur ^{A, D, L}	€ 19,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm ^{C, D, L} und Salzkartoffeln....	€ 23,50
... oder mit Bratkartoffeln	€ 25,50
Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet ^{A, B, C, G}	€ 26,50
„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln ^{B, C, L}	€ 31,50

Pasta...

Spaghettini mit hausgemachtem Pesto & gehobeltem Parmesan ^{A, C, H, G, F}	€ 20,50
Spaghettini mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und gebratenen großen Garnelen (4stk.) ^{A, C, H, G, D, F}	€ 27,50

Fleischgerichte...

Kalbsschnitzel (paniert) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{A, C, J, L}	€ 32,50
.... als kleinere Portion	€ 27,00
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ^{A, J, L}	€ 28,50
Tafelspitz von der Holsteiner Färse, mit Meerrettich – Sauce, Rote Bete Salat und Petersilienkartoffeln	€ 31,50
Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Preis pro Person ^{A, L}	€ 34,50

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Fischgerichte....

Gebratene Nordseescholle mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{A,B,D,J,L}	
... „Natur“	€ 29,50
... „Finkenwerder Art“ mit Speck	€ 33,50
... „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben	€ 39,50
Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce & Salzkartoffeln ^{A,D,J,G,L}	€ 32,50
....als kleinere Portion	€ 27,00
„Backfisch“ vom Nordsee Kabeljau, frisch paniert in der Pfanne gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat ^{A,D,C,G,J,L}	€ 29,50
....als kleinere Portion	€ 24,00
Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 350g) mit Zitrone, zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{A,D,G,L}	€ 49,50

Dessert & Eis...

Hausgemachte Sylter Rote Grütze ... mit geschlagener Sahne ^G	€ 9,50
... oder mit Vanilleeis	€ 12,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne ^G	€ 10,50
Zitronensorbet mit Riesling Sekt aufgefüllt	€ 8,50
Gemischtes Mövenpick Eis ^G	€ 10,50
Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne ^G	€ 12,00
Unsere Mövenpick Eissorten ^{G,H} : Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß, Zitronensorbet	Kugel € 3,50
„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne ^G	€ 8,00
Eiskaffee mit Schlagsahne ^G / Eisschokolade mit Schlagsahne ^G	€ 8,00

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