

Tagesempfehlung

Spaghettini in Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem
Sommertrüffel

Vorspeise € 22,50

Hauptgang € 28,50

+ 3 Garnelen € 10,50

+ Black Angus Rinderfiletstreifen € 15,-

Apéritifempfehlungen:

TRI Gin (von Sylt) 5cl mit Thomas Henry Tonic und Eis € 14,50
„Holler Schampus“ Holunderblütenlikör mit Minze, Eis und Sekt Glas 0,1l € 9,50
Aperol Sekt (Aperol mit Riesling Sekt und Soda auf Eis) Glas 0,2l € 11,-
Andalö Spritz (Sanddornlikör mit Riesling Sekt und Soda auf Eis) Glas 0,2l € 11,-
*PIMM'S NO.1 CUP 5cl Pimm's (Gin Basis Kräuter Likör) mit Minze, Orange,
Zitrone, Eis und Ginger Ale aufgefüllt Glas 0,2l € 11,-*

Es geht auch OHNE Alkohol

Italien Spritz (wie „Aperol Spritz“ nur Ohne Alkohol) mit Tonic auf Eis Glas 0,2l € 10,-
Gin Tonic 0,0 % (Gordons alkoholfreier Gin) mit Tonic auf Eis Glas 0,2l € 10,-
„Holler Schampus Frei“ Holunderblütensirup, Minze, Eis und Tonic Glas 0,2l € 10,-

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Für vorne weg oder zwischendurch...

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

Seemannskost...

<i>Matjesbrot, Matjesfilets auf gebuttertem Friesenbrot mit Zwiebelringen und Salatgarnitur^{A, D, L}</i>	€ 19,50
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm^{C, D, L} und Salzkartoffeln....</i>	€ 23,50
<i>... oder mit Bratkartoffeln</i>	€ 25,50
<i>Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet^{A, B, C, G}</i>	€ 26,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln^{B, C, L}</i>	€ 31,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Rote Bete Gurke und Matjes^{C, D, L}</i>	€ 26,50

Pasta...

<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto & gehobeltem Parmesan^{A, C, H, G, F}</i>	€ 20,50
<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und gebratenen großen Garnelen (4stk.)^{A, C, H, G, D, F}</i>	€ 29,50

Fleischgerichte...

<i>Kalbschnitzel (paniert) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat^{A, C, I, L}</i>	€ 32,50
... als kleinere Portion	€ 27,00
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln^{A, I, L}</i>	€ 28,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Rote Bete Gurke und Matjes^{C, D, L}</i>	€ 26,50
<i>Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Preis pro Person^{A, L}</i>	€ 34,50

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Fischgerichte...

<i>Gebratene Nordseescholle mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,B,D,J,L}</i>	
... „Natur“	€ 29,50
... „Finkenwerder Art“ mit Speck	€ 33,50
... „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben	€ 39,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet</i>	
<i>mit Blattspinat, milder Dijonsensauce & Salzkartoffeln^{A,D,J,G,L}</i>	€ 32,50
....als kleinere Portion	€ 27,00
<i>„Backfisch“ vom Nordsee Kabeljau, frisch paniert in der Pfanne gebraten,</i>	
<i>mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat^{A,D,C,G,J,L}</i>	€ 29,50
....als kleinere Portion	€ 24,00
<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 300g) mit Zitrone,</i>	
<i>zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat^{A,D,G,L}</i>	€ 47,50

Dessert & Eis...

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