

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Für vorne weg oder zwischendurch...

<i>Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst^{L,I,J}</i>	€ 14,50
<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>Kleiner buntgemischter Salat mit hausgemachtem Himbeeressigdressing^H</i>	€ 10,50
<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, 1 Doppelfilet Matjes 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
... oder mit Bratkartoffeln	€ 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

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>	€ 27,50

Fleischgerichte...

<i>Kalbsschnitzel (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>Tafelspitz von der Holsteiner Färse, mit Meerrettich – Sauce, Rote Bete Salat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 29,50
<i>Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i> Preis pro Person ^{A,L}	€ 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. 400g) mit Zitrone,</i>	
<i>zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln und Gurkensalat^{A,D,G,L}</i>	€ 57,50

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