

Vorspeisen

Sylter Sauerteigbrot

Tagesbutter

7

Gebackene Tempura Garnelen 4 Stk.

Creamy Tobiko Mayo | Mango Chutney

20,5

Spicy Tuna Tempura

Frühlingslauch | Nori | Creamy Teriyaki

22,5

Tuna Sashimi Burger

Zwiebel Marmelade | getrocknete Tomate | Joghurt

23,5

Lachs Sashimi

Nussbutter | Ponzu | Wakame | Tobikko

22,5

Avocado Ceviche Vegetarisch

Granola | Kresse | Zwiebeln

16

Suppen

Kartoffel Sesam Suppe Vegetarisch

Sylter Sauerteigbrot

14

Tom Yum Kokos Suppe

Gebratene Garnelen | Sylter Sauerteigbrot

14

extra Brot

2,5

Fisch

Sylter Pannfisch

Drei Fischfilets | Dijon Senfsauce | Bratkartoffeln mit Speck | Beilagensalat
29,5

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln mit Speck | Rote Zwiebeln | Gewürzgurke | Apfel
25,5

Backfisch

Kartoffelpüree | gestampfte Erbsen | Remoulade | Teriyaki
28,5

Wildes Kabeljaufilet

Bohnencreme | gebackener Bimi | Beurre Blanc | Lachs Kaviar
42,5

Nordsee Kutterscholle im Ganzen in Butter gebraten

Salzkartoffeln | Gurkensalat

Müllerin Art - Natur

30

Finkenwerder Art - krosser Speck

33,5

Büsumer Art - Nordseekrabben

40

Salate

Großer gemischter Salat *Vegetarisch*

Hus in Lee Dressing | Kerne | Früchte

17

mit Rumpsteak Streifen

24

mit gebratenem Tagesfisch

24

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

26

Beilagenänderung in Bratkartoffeln

3€ Aufpreis

Beilagenänderung in Trüffel Pommes

6€ Aufpreis

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen

Kartoffelpüree | Spitzkohl | Jus

38

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus 200gr.

Spicy Kartoffelpüree | Asia Gurken Algensalat | Chorizo Butter

38,5

Rib Eye Steak 350gr.

Trüffel Pommes | Radieschen Salat | Tamarinden Ponzu Dip

45

Susländer Schweine Kotelette am Knochen 450gr

Bärlauch Kartoffelpüree | gegrillter Romanasalat | BBQ Sauce

36,5

Pasta & Vegetarisch

Nordseekrabben Pasta

Hausgemachte Fusilloni | Krustentiersud | Nordseekrabben | Schnittlauch

29,5

Burrata Pasta Vegetarisch

Hausgemachte Fusilloni | Basilikum Öl | Basilikum Fritt

24,5

Geschmorte Miso Aubergine Vegetarisch

Kartoffel Püree | Miso | Radieschen Salat

26,5

Beilagenänderung in Bratkartoffeln

3€ Aufpreis

Beilagenänderung in Trüffel Pommes

6€ Aufpreis

Für die kleinen Gäste

Pasta

Butter | Parmesan
10,5

Tomaten Pasta

Hausgemachte Tomatensauce | Parmesan
14,5

Fischstäbchen

Kartoffelpüree | Rahmspinat | Ketchup
12,5

Geflügelnuggets

Pommes Frites | Ketchup
12,5

Dessert

Hausgemachtes Kokosparfait

Passionsfruchtsauce | Minze
14,5

Ahorn Crème Brûlée

Salted Caramel Eis
12,5

Gebratenes Honig Vanille Eis

Heiße Kirschen
12,5

Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern

Bourbon Vanille Eis
13

Sylter Rote Grütze

Pur - 8
Vanille Sauce - 9,5
Vanille Eis - 9,5
Eierlikör - 11,5

Sorbet mit Vodka aufgegossen

Himbeere | Orange | Zitrone
12,5

Bourbon Vanille Eis

Karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl
9

Dazu Empfehlen wir:

Beerenauslese 5cl

2016 | Riesling Silberberg | Pfaffmann | Pfalz

Süßes am Nachmittag

Frische Waffeln bis 18 Uhr

Vanille Eis | Sahne

mit Roter Grütze

mit heißen Kirschen

mit Nuss Nougat Creme

10,9

Hausgemachter Streuselkuchen mit Früchten

5,5

mit Schlagsahne - 6,5

Eis

Coupe Danmark

3 Kugeln Vanille mit Schokosauce & Sahne

12,5

Eierlikör Becher

3 Kugeln Vanille mit Eierlikör & Sahne

12,5

Kirsch Becher

3 Kugeln Vanille mit heißen Kirschen & Sahne

12,5

Kugel Eis:

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Salted Caramel, Amarena Kirsche

3,5

Kugel Sorbet:

Himbeere | Orange | Zitrone

3,5

Pott Kaffee Creme	4,9
Latte Macchiato	4,9
Latte Macchiato mit Aroma	5,4
Karamell Amaretto Mandeln Haselnuss Vanille	4,9
Milchkaffee	
Heiße Schokolade	5
Heiße Schokolade mit Sahne	6
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	5,5
Cappuccino	4 6,5
Pharisäer - Kaffee mit 4cl Rum & Sahne	8,5
Tote Tante (Lumumba) - Schokolade mit 4cl Rum & Sahne	8,5
Russische Schokolade - Schokolade mit 4cl Wodka & Sahne	8,5
Irish Coffee - Kaffee mit 4cl Whisky & Sahne	9,5
Affogato al Caffé - Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7