

# Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

## *Für vorne weg oder zwischendurch...*

<i>Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst<sup>L,I,J</sup></i>	€ 14,50
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst<sup>A</sup></i>	€ 11,50
<i>Currysuppe mit Garnelen<sup>A,L,I,B</sup></i>	€ 12,50
<i>Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne<sup>A,B,C,D,G</sup></i>	€ 12,50
<i>Strauchtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Balsamico &amp; Pinienkerne</i>	€ 15,50
<i>Kleiner buntgemischter Salat mit hausgemachtem Himbeeressigdressing<sup>H</sup></i>	€ 9,50
<i>Großer gemischter Salat... mit gebratenen großen Garnelen (4stk.)<sup>H,D</sup></i>	€ 24,50
... mit eingelegtem Schafskäse <sup>H,G</sup>	€ 20,50
... mit Nordseekrabben <sup>B,G</sup>	€ 24,50
<i>Gebäckene Ofenkartoffel... mit frischem Kräuterschmand<sup>G</sup></i>	€ 13,50
... mit Kräuterschmand und Nordseekrabben <sup>B,G</sup>	€ 23,50

## *Seemannskost...*

<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm und Salzkartoffeln<sup>C,D,L</sup></i>	€ 23,50
<i>Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet<sup>A,B,C,G</sup></i>	€ 23,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Rote Bete Gurke und Matjes<sup>C,D,L</sup></i>	€ 27,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln<sup>B,C,L</sup></i>	€ 26,50

## *Fleischgerichte...*

<i>Kalbschnitzel (paniert) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat<sup>A,C,I,L</sup></i>	€ 29,50
....als kleinere Portion	€ 25,00
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln<sup>A,I,L</sup></i>	€ 26,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Rote Bete Gurke und Matjes<sup>C,D,L</sup></i>	€ 27,50
<i>Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i> Preis p.P. <sup>A,L</sup>	€ 32,50

## *Pasta...*

<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto &amp; gehobeltem Parmesan<sup>A,C,H,G,F</sup></i>	€ 20,50
<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und gebratenen großen Garnelen (4stk.)<sup>A,C,H,G,D,F</sup></i>	€ 27,50

## Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

### *Fischgerichte...*

<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln<sup>A,D,G,L</sup></i>		€ 57,50
<i>Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Röstspeck und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>A,D,I,L</sup></i>		€ 29,50
<i>Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>A,B,D,I,L</sup></i>		€ 33,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce &amp; Salzkartoffeln<sup>A,D,I,G,L</sup></i>		€ 29,50
	<i>....als kleinere Portion</i>	€ 25,00
<i>„Backfisch“ vom Nordsee Kabeljau, frisch paniert in der Pfanne gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat<sup>A,D,C,G,I,L</sup></i>		€ 28,50
	<i>....als kleinere Portion</i>	€ 24,00
<i>Garnelenpfanne -Black Tiger Sea Water Garneln- in Knoblauchöl mit Gemüsestreifen und Baguette</i>	<i>4 gr. Garnelen<sup>A,H,D,F</sup></i>	€ 24,50
	<i>8 gr. Garnelen<sup>A,H,D,F</sup></i>	€ 32,50
<b><i>Dessert &amp; Eis...</i></b>		
<i>Hausgemachte Sylter Rote Grütze</i>	<i>... mit flüssiger Sahne<sup>G</sup></i>	€ 10,50
	<i>... mit Vanilleeis<sup>G</sup></i>	€ 10,50
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne<sup>G</sup></i>		€ 9,50
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</i>		€ 7,50
<i>Gemischtes Mövenpick Eis<sup>G</sup></i>		€ 9,00
<i>Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne<sup>G</sup></i>		€ 10,50
<i>Unsere Mövenpick Eissorten<sup>G,H</sup>:</i>		
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß</i>	<i>Kugel</i>	€ 3,00
<i>Kugel Sorbet</i>		€ 3,50
<i>„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne<sup>G</sup></i>		€ 7,00
<i>Eiskaffee mit Schlagsahne<sup>G</sup> / Eisschokolade mit Schlagsahne<sup>G</sup></i>		€ 7,00

### **Täglich hausgebackener Kuchen:**

Friesentorte<sup>A,G</sup>, Apfelkuchen<sup>A,G,C</sup>, Stachelbeersahnebaiser<sup>A,C,G</sup>,  
Käsekuchen<sup>A,C,G</sup>, Schokoladen-Nusspuffer<sup>A,C,G</sup>,  
Schmandmandarine<sup>A,C,G</sup>, Preiselbeerschokoladenmandel<sup>C,G</sup>

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