

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Für vorne weg oder zwischendurch...

<i>Terrine Linseneintopf mit Kochwurst^{A,L,I,J}</i>	€ 12,50
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst^A</i>	€ 11,50
<i>Currysuppe mit Garnelen^{A,L,I,B}</i>	€ 12,50
<i>Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne^{A,B,C,D,G}</i>	€ 12,50
<i>Terrine Erbseneintopf mit Kochwurst^{L,I,J}</i>	€ 12,50
<i>Kleiner buntgemischter Salat mit hausgemachtem Himbeeressigdressing^H</i>	€ 9,50
<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}	€ 24,50
<i>Gebäckene Ofenkartoffel... mit frischem Kräuterschmand^G</i>	€ 13,50
... mit Kräuterschmand und Nordseekrabben ^{B,G}	€ 22,50

Seemannskost...

<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Apfel – Zwiebelrahm und Salzkartoffeln^{C,D,L}</i>	€ 22,50
<i>Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatbouquet^{A,B,C,G}</i>	€ 22,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln^{B,C,L}</i>	€ 26,50
<i>Hausgemachter Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Rote Bete Gurke und Matjes^{C,D,L}</i>	€ 26,50

Fleischgerichte...

<i>Kalbsschnitzel (paniert) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat^{A,C,I,L}</i>	€ 29,00
....als kleinere Portion	€ 24,00
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln^{A,I,L}</i>	€ 26,50
<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 Petersilienkartoffeln Preis p.P.^{A,L}</i>	€ 32,50

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

Speisekarte von 11 Uhr bis 17 Uhr

Küchenannahmeschluss 16:45 Uhr

Fischgerichte...

Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln ^{A,D,G,L}	€ 49,50
Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“ (ca. 500g) mit Röstspeck und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{A,D,I,L}	€ 29,50
Nordseescholle „Büsumer Art“ (ca. 500g) mit Nordseekrabben und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{A,B,D,I,L}	€ 33,50
Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce & Salzkartoffeln ^{A,D,I,G,L}	€ 29,50
....als kleinere Portion	€ 25,00
„Backfisch“ vom Nordsee Kabeljau, frisch paniert in der Pfanne gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat ^{A,D,C,G,I,L}	€ 28,50
....als kleinere Portion	€ 24,00
Garnelenpfanne -Black Tiger Sea Water Garneln- in Knoblauchöl mit Gemüwestreifen und Baguette	4 gr. Garnelen ^{A,H,D,F} € 24,50
	8 gr. Garnelen ^{A,H,D,F} € 32,50

Dessert & Eis...

Hausgemachte Sylter Rote Grütze ... mit flüssiger Sahne ^G	€ 10,50
... mit Vanilleeis ^G	€ 10,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne ^G	€ 9,50
Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt	€ 7,50
Gemischtes Mövenpick Eis ^G	€ 9,00
Gemischtes Mövenpick Eis mit Sahne ^G	€ 10,50
Unsere Mövenpick Eissorten ^{G,H} :	
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß	Kugel € 3,00
Kugel Sorbet	€ 3,50
„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne ^G	€ 7,00
Eiskaffee mit Schlagsahne ^G / Eisschokolade mit Schlagsahne ^G	€ 7,00

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