

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>	€ 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>Strauchtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Balsamico & Pinienkerne</i>	€ 15,50
<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}	€ 23,50

Seemannskost....

<i>Matjesbrot, 1 Doppelfilet Matjes auf gebuttertem Friesenbrot mit Zwiebelringen und Salatgarnitur^{A,D,L}</i>	€ 18,50
<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>	€ 23,50
<i>„Sylter Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben Rührei und Bratkartoffeln^{B,C,L}</i>	€ 26,50

Fleischgerichte....

<i>Kalbsschnitzel (paniert) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat^{A,C,I,L}</i>	€ 29,50
.... als kleinere Portion	€ 25,00
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln^{A,I,L}</i>	€ 26,50
<i>Auf Vorbestellung ab 2 Pers.: Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	Preis p.P. ^{A,L} € 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} € 57,50

Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Röstspeck
und hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,D,I,L} € 29,50

Nordseescholle „Büsumer Art“ 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 Garnelen- 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}