

## Suppen

	€
Curry-Kokosschaumsuppe mit Garnelen, und Chili-Fäden	10,50
Archsumer Kartoffelsuppe mit Speckstippe, und Nordseekrabben	8,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube , und frischem Basilikum	8,00
Rinderkraftbrühe, mit Gemüsestreifen, und Fleischklößchen	7,50

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb ,mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	9,50
Kleines Kabeljaufilet gebraten, mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	9,50

## Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

	€
Kleiner frischer Salat der Saison	4,50
- mit pikant eingelegtem Schafskäse	
- oder mit Sylter-Ziegenkäse	10,50
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Creme Balsamico	10,50
Matjestatar pikant angemacht an Friesenbrot, und Salatgarnitur	11,50
Miesmuscheln „Sylter Art“ mit Kräuterbutter überbacken, <u>oder</u> kleine Port. Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten an Aioli	10,50
Kleine Portion Garnelen mit Kräuterbutter überbacken	12,50
Zu allen Suppen und Vorspeisen, reichen wir Baguette	

## Fischspezialitäten

	€
Frische Nordseescholle „Finkenwerder Art“, mit Bratkartoffeln	25,50
„Büsumer Art“ mit Nordsee-Krabben plus	6,00
Frisches Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	27,50
Sylter Fischteller von frischen Nordseefischen, als Filet gebraten, mit Garnele, an Sauce Hollandaise und Aioli, mit Bratkartoffeln	29,50
Frisches Filet vom Angeldorsch aus dem Gemüsesud, mit unserer Senfsauce dazu Salzkartoffeln	26,50
Sylter Pannfisch, frisches Kabeljaufilet gebraten auf Bratkartoffeln mit unserer Senfsauce, in der Pfanne serviert	26,50

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet

## Fischspezialitäten

	€
Miesmuscheln „Sylter Art“ mit Speck und Zwiebeln gebraten, an Aioli und Baguette	18,50
Milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	18,50
Hausgemachte Bratheringe, süß sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	18,50

## Salatecke

Großer frischer Salat der Saison, mit pikant eingelegtem Schafskäse	17,50
mit pikant eingelegtem Sylter Ziegenkäse	18,50
mit gebratenen Schweinefiletspitzen, in unserer hausgemachten Steaksauce	19,50
mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen	21,50
mit rosa gebratenem Lammfilet und Baguette	23,50

## Steak und Spezialitäten des Hauses

	€
Rumpsteak 250g vom Angus Rind, an Knoblauchbaguette und Kräuterbutter mit unserer hausgemachten Steaksauce, mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	28,50
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	26,00
Zartes Lammfilet (3 Stück) rosa gebraten, an einer Rosmarin-Knoblauchjus, mit feinen Kenia- Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	28,50
Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	25,50
Hausgemachtes Sauerfleisch, nach „Sylter Art“, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	18,50

## Nudelgerichte ( Penne )

	€
Penne „Vegetarisch“, mit knackigem Gemüse, frischen Champions , Sherry Tomaten und Pesto, Parmesanraspeln	18,50
Penne mit Garnelen und Kaiserschoten in einer Curry-Kokos-Sahne, Parmesanraspeln	23,50
Penne mit Garnelen und Lachsfilet in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit feinen Gemüsestreifen dazu Parmesanraspeln	23,50

## Unsere Dessert Empfehlung

	€
Creme Bourbon-Vanille, Creme Schokolade, Fruchteis, Sahne Walnuss, Sahne Cappuccino, Sahne Stracciatella	Kugel 3,50
Portion Schlagsahne	0,50
Portion heiße Kirschen	3,00
Portion heiße Schokosauce	2,50
Hausgemachte Sylter Rote Grütze, mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50
Hausgemachtes Schokoladen Soufflé, an Kirschen	9,50
Hausgemachte kleine Apfeltarte mit Vanilleeis	9,50