

Suppen

	€
Curry-Kokosschaumsuppe mit Scampis, und Chili-Fäden	7,00
Archsumer Kartoffelsuppe mit Speckstippe, und Nordseekrabben	6,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube , und frischem Basilikum	6,00
Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Gemüsestreifen, und Fleischeinlage	5,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb ,mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	8,50
Kleines Kabeljaufilet gebraten, mit Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree	8,50

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

	€
Kleiner frischer Salat der Saison	3,50
- mit pikant eingelegtem Schafskäse	
- oder mit Sylter-Ziegenkäse	6,50
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Creme Balsamico	8,50
Matjestatar pikant angemacht an Friesenbrot, und Salatgarnitur	9,50
Sylter Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken, <u>oder</u> kleine Port. Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten an Aioli	8,50
Kleine Portion Scampi mit Kräuterbutter überbacken	9,50
Zu allen Suppen und Vorspeisen, reichen wir Baguette	

Fischspezialitäten

	€
Frische Nordseescholle „Finkenwerder Art“, mit Bratkartoffeln	18,00
Frisches Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	18,50
Sylter Fischteller von frischen Nordseefischen, als Filet gebraten, mit Scampi, an Sauce Hollandaise und Aioli, mit Bratkartoffeln	21,50
Frisches Filet vom Angeldorsch aus dem Gemüsesud, mit unserer Senfsauce dazu Salzkartoffeln	19,50
Sylter Pannfisch, frisches Kabeljaufilet gebraten auf Bratkartoffeln mit unserer Senfsauce, in der Pfanne serviert	19,50

Fischspezialitäten

	€
Sylter Miesmuscheln mit Speck und Zwiebeln gebraten, an Aioli und Baguette	16,50
Milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	15,50
Hausgemachte Bratheringe, süß sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	15,50

Salatecke

Großer frischer Salat der Saison, mit pikant eingelegtem Schafskäse	14,50
mit pikant eingelegtem Sylter Ziegenkäse	15,50
mit gebratenen Schweinefiletspitzen, in unserer hausgemachten Steaksauce	16,50
mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Scampi	17,50
mit rosa gebratenem Lammfilet und Baguette	17,50

Steak und Spezialitäten des Hauses

€

Rumpsteak 250g vom Angus Rind, an Knoblauchbaguette und Kräuterbutter mit unserer hausgemachten Steaksauce, mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	24,50
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	21,50
Zartes Lammfilet rosa gebraten, an einer Rosmarin-Knoblauchjus, mit feinen Kenia- Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	20,50
Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark	18,50
Hausgemachtes Sauerfleisch, nach „Sylter Art“, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	15,50

Nudelgerichte (Penne)

€

Penne „Vegetarisch“ , mit knackigem Gemüse, frischen Champions , Sherry Tomaten und Pesto	17,50
Penne mit Scampi`s und Kaiserschoten in einer Curry-Kokos-Sahne	19,50
Penne mit Scampi und Lachsfilet in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit feinen Gemüsestreifen dazu Parmesanraspeln	19,50

Unsere Dessert Empfehlung

€

Creme Bourbon-Vanille, Creme Schokolade, Fruchteis	Kugel	2,50
Sahne Walnuss, Sahne Cappuccino, Sahne Stracciatella	Kugel	3,00
Portion Schlagsahne		0,50
Portion heiße Kirschen		3,00
Portion heiße Schokosauce		2,50
Hausgemachte Sylter Rote Grütze, mit Vanilleeis oder Vanillesauce		7,00
Hausgemachtes Schokoladen Souffle`, an Kirschen		8,50
Hausgemachte kleine Apfeltarte mit Vanilleeis		8,50