

SYLTER WOCHEN

Das "Beste" von der Insel

Suppen

SYLTER EDELFISCH- SUPPE 400 ML ^{1,2,4}

Extra viel Fischfilet, auserlesenes Gemüse
und Meeresfrüchte im Fischfond
dazu Baguette

€ 6,80

SYLTER KARTOFFELSUPPE ^{1,2,3,5}

besonders lecker mit Räucherlachs und Baguette

€ 5,80

Das besondere „Etwas“ von Sylt

GARNELEN VOM GRILL ^{5,8}

mit Knoblauch- oder Cocktailsauce und Baguette
- Einfach € 8,50

- Doppelportion € 16,00

SALAT „GARNELEN“ ^{5,8}

Knackfrische Salate mit Balsamico- Dressing
und gebratenen Garnelen

€ 14,50

DER LIEBESTELLER ^{1,2,5}

Frische Nordseekrabben auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Spiegelei und Salatbouquet

€ 13,90

NORDSEE- KRABBen ^{1,2,5}

„Die Kleinste ist die größte im Geschmack“, feinnussig
mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln

€ 16,90

GERÄUCHERTES AAL- FILET ¹

„Eine Delikatesse die auf der Zunge zergeht“,
auf nordischem Rührei, Bratkartoffeln und Salatbouquet

€ 19,80

Es ist immer Matjes- Zeit

MATJES „NORDISCHE ART“ ^{1,2,3,4,5,6,7,8}

...hat immer Saison. Ein besonderer Leckerbissen.

Zart und mild gesalzene Filets

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

€ 12,50

AALRAUCH- MATJES ^{1,2,4,5}

Der Sylter Matjes mal anders!

Herzhaft und rauchig- würzig im Geschmack,

mit Apfel- Zwiebelrahm und herzhaften Bratkartoffeln

€ 12,90

ZWEIERLEI VOM MATJES

NORDISCH UND AALRAUCH ^{1,2,3,4,5,6,7,8}

mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Speckböhnchen

€ 13,90

BRATHERING- FILET ^{3,4,6,8,9}

Bissfeste Filets von ausgesprochen gutem Geschmack,

Gourmets behaupten so schmecken sie am besten.

Mit Bratkartoffeln serviert

€ 12,80

ZWEIERLEI VOM HERING ^{1,2,5}

Zarte Filets in Sherry und in Dill mariniert mit Bratkartoffeln
und Honig- Dill- Senfsauce

€ 12,90

Nordisch Platt

GEBRATENE NORDSEE- SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ ^{1,2,5}

mit Bratkartoffeln und einem Salat

€ 18,90

FRISCH GEBRATENES BUTTER- SCHOLLENFILET ^{1,2,5}

mit gebratenen Garnelen, Butternudeln
und einem Salat

€ 21,80

Deftig und nordisch lecker...

DER INSEL- BURGER „SURF & TURF“ ^{2,3,5}

gebratenes Fischfilet mit krossem Bacon, knackigem Salat
und einer Zitronen- Senfsauce. Serviert mit Pommes

€ 12,50

SYLTER „FISCHERMAHLZEIT“ ⁵

Dreierlei Fischfilets vom Lachs, Scholle und Kabeljau
auf Senf- Dillsauce, Gemüse

und Petersilienkartoffeln

€ 19,80

PENNE ^{5,6}

in fruchtig, pikanter Tomatensauce
mit Garnelen und Parmesan

€ 14,90

GEGRILLTES KABELJAUFILLET

an Kartoffel-Apfel-Rösti,
mit Kräutern verfeinerter Knoblauchcreme
und Salatbouquet

€ 13,90

Besonders

SYLTER WOCHEN



HAMBURGER PANNFISCH ^{2,5}
Feines Fischfilet in Senfsauce
mit herzhaften Bratkartoffeln und kleinem Salat
-in der Pfanne serviert-
€ 12,80

FRISCHE OFENKARTOFFEL MIT SALATBOUQUET
und Sauerrahm ⁵
€ 6,90
und Heringsstipp ^{2,3,4,7,8}
€ 9,80
mit Sauerrahm und Blums Graved Lachs ^{2,4,6,7}
€ 12,50
mit Sauerrahm und Blum's Stremel- Lachs ^{2,3,5,6}
€ 13,90

Am 25. März und 29. April

ab 12:00 Uhr

SYLTER-INSEL-BUFFET

„VOM FEINSTEN“

€ 23,80 pro Person

Reservieren Sie rechtzeitig

Jeden Donnerstag bis Sonntag

SKREI ⁵
Gebratenes Winterkabeljaufilet
auf geschmortem Wurzelgemüse in Rahm
und Butterkartoffeln
€ 16,90

Besonders **5 RIESENGARNELEN**
mit Schale gebraten
auf Kräuterrisotto und Safransauce
€ 16,90

Frisch aus dem Altonaer Räucherofen

„ROSEN“ VOM RÄUCHERLACHS ^{2,4,6,7}
mit Reibekuchen, Sahn- Meerrettich und Salatbouquet
€ 13,90

Besonders **STREMEL- LACHS** ^{2,3,5,6}
„frisch aus dem Rauch“
mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Salatbouquet und Baguette
€ 12,90

Staatsweingut Meersburg/Bodensee

„im Süden ganz unten“

Weißweine

2016er MÜLLER-THURGAU

QbA, trocken	0,15 l	€ 3,90
Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€ 18,50

2016er WEISSBURGUNDER

QbA, trocken	0,15 l	€ 4,20
Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€ 20,00

2016er MEERSBURGER RIESCHEN (LAGENWEIN)

Riesling, QbA, trocken	0,15 l	€ 4,50
Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€ 21,50

Roséwein

2016er SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

QbA., feinherb	0,15 l	€ 4,20
Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€ 20,00

Rotwein

2015er MEERSBURGER RIESCHEN (LAGENWEIN)

Spätburgunder, QbA, trocken	0,15 l	€ 4,50
Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€ 21,50

Zusatzstoffe:
1.: mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxydationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Milcheiweiß
6. Trennmittel
7. Säureregulator
8. Säuerungsmittel
9. Süßstoff

„Liebe Gäste, auch für Diejenigen von Ihnen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Deshalb halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte bereit.