

Aperitifempfehlungen

<i>Hauscocktail mit Aperol, frischem Orangensaft und Riesling Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Riesling Sekt Extra Brut Wein- und Sektgut Barth, Rheingau</i>	<i>0,1 l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Sloebery Blue Gin mit Schweppes Tonic Water und Limette</i>	<i>0,15 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Champagner „Lanson“ Brut Rosé</i>	<i>0,1 l</i>	<i>13,50 €</i>
<i>The St-Germain Cocktail (Holunderblütenlikör, Lanson Black Label Champagner, Soda und Zitrusaromen)</i>	<i>0,15 l</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Alk.-freier Cocktail mit Sanbitter, frischem Orangensaft und Soda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Caipirinha (Cachaca, Limetten, Rohrzucker)</i>		<i>9,50 €</i>
<i>Grahams Fine White Port mit Tonic Water & Limettenschnitz</i>	<i>0,15 l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Gin Sul mit Schweppes Tonic Water Dry und Orangenscheibe</i>		<i>11,50 €</i>

Das kleine Menü

*Feldsalat in Zwiebeldressing mit
krossem Speck und Croutons*
&
*Angeldorsch gedünstet auf Blattspinat,
Dijonsensauce und Salzkartoffeln*
oder
*Lammfilet rosa gebraten
auf Ratatouille
dazu Kartoffelgratin*
&
Sylter Rote Grütze mit Schlagsahne

Fisch-Menü: 35,00 €

Fleisch-Menü: 40,00 €

Das Sylt Menü

*Lachs-Jacobsmuschel Carpaccio
mit Mango-Limonen Dressing*
&
Tafelspitzconsommé mit Sherry
&
*Zanderfilet auf Champagner-
Sauerkraut-Püree, Balsamicobutter*
oder
*Rinderfilet auf frischen Pfifferlingen,
mit Portweinsauce und Kartoffelgratin*
&
Tonkabohnenparfait

Fisch-Menü: 45,00 €

Fleisch-Menü: 55,00 €

Suppen

<i>Hausgemachte Hummerschaumsuppe mit eigener Einlage</i>	11,50 €
<i>Passierte Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben</i>	9,50 €
<i>Tafelspitzconsommé mit Sherry und Strudelsäckchen</i>	8,50 €
<i>Pfifferlingsrahmsuppe</i>	8,50 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

<i>„Sylter Royal“ Austern auf Eis mit Chesterbrot</i> Stück 3,50 € / 6 Stück	20,00 €
<i>Bunter Blattsalat mit frischen Früchten und Himbeerdressing</i>	9,50 €
<i>Matjestatar mit Äpfeln, Zwiebeln und Paprika</i>	13,00 €
<i>Feldsalat in Zwiebeldressing mit krossem Speck und Crôutons</i>	9,50 €
<i>Trüffel-Spaghettini mit frischem Trüffel</i>	17,50 €
<i>Nordseekrabben mit Avocado, Zitrone und Olivenöl</i>	18,50 €
<i>Hummer-Cocktail mit frischen Früchten</i>	23,00 €
<i>Mango-Chili Risotto mit gebratenen Jacobsmuscheln</i>	16,50 €
<i>Avocado-Tomatensalat mit gebratener Kalbsleber</i>	14,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen und Parmesan</i>	17,00 €
<i>Gambas gebraten auf Mango-Paprika Salsa und geröstetem Walnussbrot</i>	17,50 €
<i>Lachs-Jacobsmuschel Carpaccio mit Mango-Limonen Dressing</i>	16,00 €
<i>½ Hummer vom Grill mit zwei Saucen und Baguette</i>	26,50 €
<i>Gebratene Pfifferlinge mit Zitronen-Crème fraîche und Rösti</i>	14,50 €
<i>„Junger“ Matjes mit roten Zwiebeln auf Friesen-Butterbrot</i>	12,50 €

Vegetarische Gerichte

<i>Rote Beete-Carpaccio mit Limetten-Joghurtschaum</i>	11,00 €
<i>Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Feigenkompott</i>	13,50 €
<i>Pfifferlingsrisotto</i>	17,50 €
<i>Überbackene pikante Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern</i>	19,00 €
<i>Nach „Wunsch“ und „Genuss“ ... bitte sprechen Sie uns an!</i>	

Spezialitäten

<i>„Unsere“ Bouillabaisse von Edelfischen mit Aioli und Baguette</i>	<i>18,50 € / 24,50 €</i>
<i>„Marco Polo“ Rinderfiletstreifen mit Gambas und Gemüse, pikant !</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Gebratener Hummer auf getrüffeltem Steinpilz-Ravioli mit frischem Trüffel</i>	<i>33,50 €</i>
<i>Entenbruststreifen mit Pilzen, Rucola, Pinienkernen, Schafskäse in weißem Balsamico und feinen Bandnudeln</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Steinbutt an der Gräte aus dem „Ofen“ oder „Sud“ mit Streifengemüse, Dijonsenfauce und Morsumer Kartoffeln</i>	<i>42,00 €</i>

Fisch

<i>Fischvariation „Web Christel“ mit Tomatenspinat und zweierlei Saucen dazu Morsumer Kartoffeln</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Angeldorsch gedünstet mit Blattspinat, Dijonsenfauce und Salzkartoffeln</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut-Püree, Balsamicobutter</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Seeteufel und Gambas an Orangen-Pfeffersauce auf Mango-Lauch Nudeln</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf frischen gebratenen Pfifferlingen mit Limettenschaum und Kartoffelpüree</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Spicy-Garlic-Tomatenspaghetti-Pfanne mit ausgelösten, gebratenen Blach Tiger Gambas dazu frischer Parmesan</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Nordsee Seesunge „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, dazu Gurkensalat und Morsumer Kartoffeln</i>	<i>44,50 €</i>

Fleisch

<i>Argentinisches Rumpsteak, Röstzwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Kross gebratenes Lammkarrée auf frischen grünen Bohnen und Gratin</i>	<i>33,50 €</i>
<i>1/2 Junge Ente in „Zwei Gängen“ serviert mit Preiselbeersauce</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Klassisches Wiener Kalbschnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Frische Kalbsleber „Berliner Art“, Portweinsauce und Kartoffelpüree</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Argentinisches Rinderfilet auf frischen gebratenen Pfifferlingen mit Portweinsauce und Kartoffelgratin</i>	<i>37,50 €</i>
<i>Lammfilet rosa gebraten mit Ratatouille dazu Kartoffelgratin</i>	<i>29,50 €</i>

Dessert

<i>Hausgemachte Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis</i>	7,50 €
<i>Dreierlei von hausgemachtem Sorbet mit frischen Früchten</i>	9,00 €
<i>„Le Colonel“ Zitronensorbet - mit Sash & Fritz Wodka</i>	7,50 €
<i>- mit Lanson Black Label Champagner</i>	11,00 €
<i>Weisskäsemousse an Fliederbeersauce</i>	9,00 €
<i>Gebackenes Walnusseis in der Mandelkruste</i>	9,50 €
<i>Hausgemachtes Tonkabohnenparfait mit frischen Früchten</i>	9,50 €
<i>Marmoriertes Schokoladenmousse</i>	9,50 €
<i>New York Cheesecake mit frischen marinierten Erdbeeren und Vanilleeis</i>	9,50 €
<i>„Mövenpick“ Gemischtes Eis mit Schlagsahne</i>	6,50 €
<i>„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensouße</i>	8,50 €
<i>Dessertvariation „Web Christel“</i>	12,50 €

Käse

<i>Gehobelter Tête de Moine mit Feigensenf</i>	11,00 €
<i>Kleine regionale Käseauswahl aus dem Käselädchen in Keitum mit hausgemachter roter Zwiebelmarmelade und Feigensenf</i>	12,50 €

Dessertweineempfehlungen

<i>2015 Beerenauslese Weingut Alois Kracher (Burgenland)</i>	5 cl 9,50 €
<i>Taylor`s 20 Year Old Tawny Port (Portugal)</i>	5 cl 9,00 €

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen etwas Unvergessliches!

<i>Grand Marnier, Cuveé du Cent Cinquantenaire</i>	2 cl 9,50 €
<i>Die Essenz der Bitterorange „Citrus-Bigaradia“ in Verbindung mit alten Cognacs verleihen dem Grand Marnier nach 3-jähriger Lagerzeit eine außergewöhnliche Komplexität.</i>	
<i>Chocolat Cru Liqueur</i>	2 cl 7,50 €

Hausgemachtes zum Mitnehmen!

<i>Sylter Rote Grütze</i>	500 ml 5,50 €
<i>Griebenschmalz</i>	150 g 4,00 €
<i>Rote Zwiebelmarmelade</i>	150 g 4,00 €