

## *Das Menü des Monats*

### *Marinierter Kalbstafelspitz*

*mit Variationen von Petersilienwurzel*

*oder*

### *Hummercremesüppchen*

*mit gebratener Garnele*

*oder*

### *Kempener Rinderbrust*

*mit Bouillonkartoffeln dazu Rote Beete Salat*

*oder*

### *Kapitänscholle „Sylter Art“*

*mit Nordseekrabben dazu Salzkartoffeln und Salat*

*oder*

### *Zitronengras Crème Brûlée*

*mit Walnusseis*

*oder*

### *Freude von Schokolade, Kirsche und Mascarpone*

*3-Gang-Menü mit Suppe / Hauptgang nach Wahl / Dessert*

**47,00 €**

*3-Gang-Menü mit Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert*

**56,00 €**

*4-Gang-Menü mit Suppe / Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert*

**65,00 €**



## *Vorspeisen*

### *Sechs frische Austern*

*mit Zitrone*

30,00 €

### *Sechs Austern*

*gratiniert mit verschiedenem Gemüse*

36,00 €

### *Kleine Ofenkartoffel „Sylter Art“*

*mit Nordseekrabben und Schmand*

12,50 €

### *Tatar vom Emsländer Rind*

23,50 €

### *Marinierter Kalbstafelspitz*

*mit Variationen von Petersilienwurzel*

19,50 €

### *Kleiner Flammkuchen „Sylter Art“*

*mit Nordseekrabben, Kräuterseitlingen,  
roter Zwiebel und Dill*

12,50 €

### *Weinbergschnecken*

*Sechs Stück* 12,50 €

*Zwölf Stück* 25,00 €



# *Feines aus der Suppenküche*

## *Suppenshiffchen*

*Hummercremesüppchen mit gebratener Garnele,  
Pfefferlingcremesüppchen mit Sahnehaube und  
Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*15,50 €*

## *Rinderkraftbrühe*

*mit Einlage*

*8,50 €*

## *Hummercremesüppchen*

*mit gebratener Garnele*

*10,50 €*

## *Pfefferlingcremesüppchen*

*mit Sahnehaube*

*9,50 €*



*Mich kann man mieten!*

## *Vegetarisches*

### *Rote Beete Carpaccio*

*mit Parmesan, Trüffeldressing und Selleriebratling*

18,50 €

### *Gefüllte Avocados*

*mit Linsen, Tomate, Gurke, Zwiebel und Wachtelei  
sowie Tomate, Mozzarella und Olive*

15,50 €

## *Alles aus Fluss und Meer*

### *Bretonisches Steinbuttfilet*

*mit Limettenkruste auf Blattspinat dazu Risoleekartoffeln*

29,50 €

### *Kapitänscholle „Sylter Art“*

*mit Nordseekrabben dazu Salzkartoffeln und Salat*

26,50 €

### *Dorade im Ganzen gebraten*

*mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison*

26,50 €



## Hauptakteure

### **Kempener Rinderbrust**

*mit Bouillonkartoffeln dazu Rote Beete Salat*

21,50 €

### **Schweineschnitzel Westerland**

*mit Shrimpsahnesoße dazu Kartoffelpüree und Salat*

23,50 €

### **Karree vom Sylter Salzwiesenslamm**

*mit Kartoffelgratin und Zuckerschoten*

36,00 €

### **Sylter Burger**

*Kalbspatty und Black Tiger Garnele  
mit Käse überbacken, Salat, House Dip  
und Speck dazu Pommes frites*

21,50 €

### **Ofenkartoffel**

*dazu Matjes nach Hausfrauen Art und Salat*

16,50 €

### **Trüffelspaghettini**

*mit Jakobsmuscheln*

19,50 €



## **Rinderfiletwürfel mit Pilzen**

*in einer Pfeffer-Cognac-Soße  
dazu Tagliatelle und ein bunter Salat*

29,50 €

## **Der Meister Burger**

*saftiges Rindfleisch mit Käse überbacken, Eisbergsalat, panierte Zwiebelringe,  
Tomate, Gurken, House Dip, Currysauce und Speck dazu Pommes Frites*

18,50 €

mit Ei 19,50 €

## **Scheunen Pfännchen**

*Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch auf Champignonsauce  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen*

29,50 €

## **Deftige Steaks vom Grill**

*in Aromen gebraten (Knoblauch & Rosmarin)*

	<i>Rohgewicht</i>	
<b>Rumpsteak</b>	220 g	28,50 €
	300 g	35,00 €
<b>Rinderfilet</b>	200 g	36,00 €
	300 g	49,00 €

**Bestellbar als „Surf & Turf“ 15,00 € zusätzlich**  
**Ihr Gericht wird mit 2 Black Tiger Garnelen serviert**

**zu den Steaks servieren wir Ihnen nach Wahl:**

1. Gemischter Salat, Gemüse oder Grillgemüse
2. Wedges, Crunch Pommes, Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln oder Pfeffersoße