

Sylter Wochen

Sonderkarte vom 28. Juni bis 13. August



Suppen

„Niebüller Fischbouillon“ klare Fischbrühe mit Fischfilets, Krabben und Gemüsestreifen	4,20 €
„Keitumer Hummercremesüppchen“ mit Krabben und Sahnehaube	4,50 €



Vorspeisen

Matjestatar auf Pumpnickel mit Salatgarnitur	4,70 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce auf einem Rösti	5,20 €
Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree	7,50 €
Carpaccio von der Heidschnucke mit gehobeltem Parmesan und Baguette	8,50 €



Hauptgänge

Currywurst „Sylter Art“ mit „Landtagsplatz-Currysoße“, Krautsalat und Pommes frites	10,20 €
„Dreierlei vom Matjes“ Matjesfilet mit Zwiebeln, Sherrymatjes und Sahnematjes und neue Kartoffeln	12,90 €
„Sylter Pannfisch“ Schellfisch auf Bratkartoffeln mit Kräuter-Senfsauce, und einem Salatteller	16,90 €
„Fischpfanne“ Gebratenes Lachs- und Zanderfilet, Riesengarnele auf Zwiebel-Paprikagemüse mit Kräuterbutter & Kartoffeln	17,90 €
„Surf & Turf“ Rumpsteak (160g) mit zwei Riesengarnelen, Salat und Ofenkartoffel	18,90 €
Lammrückenfilet mit Thymianjus, grünen Bohnen und Kartoffelpüree	21,90 €