

Das Menü des Monats

Suppenschiffchen

Hummercremesüppchen mit gebratener Garnele,
Pfifferlingcremesüppchen mit Sahnehaube und
Tomaten Consommé mit Einlage

oder

Kleiner Flammkuchen

mit geräuchertem Lachs, Spinat und Frühlingslauch

oder

Schollenfilet

mit Speck und Zwiebel in Butter
dazu Salzkartoffeln und Salat

oder

Kalbsleber

mit Apfel und Zwiebelscheiben dazu Kartoffelpüree und Salat

oder

„Sylter Freude“ von der Mango

mit Parfait, Espuma, Sorbet und Panna Cotta

oder

Zitronengras Crème Brûlée

mit Eiscreme

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

56,50 €

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

56,50 €

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

71,00 €

Vorspeisen

Drei Austern für Einsteiger

Natur mit Zitrone oder mit Spinat, roten Zwiebeln, Tomaten überbacken

18,00 €

Jakobsmuschel

auf Rote Beete Carpaccio mit scharfem Gurkensalat

22,50 €

Hausgemachte Ravioli

mit Hummerfüllung

19,50 €

Hausgemachte Ravioli

mit Jakobsmuschelfüllung

19,50 €

Garnelenpfännchen

*mit Cherrytomaten und Knoblauch
dazu Baguette*

17,50 €

Carpaccio vom friesischen Rind

mit Rucola und Parmesan dazu Blütenbaguette

23,50 €

Kleiner Flammkuchen

mit geräuchertem Lachs, Spinat und Frühlingslauch

15,50 €

Feines aus der Suppenküche

Suppenshiffchen

*Hummercremesüppchen mit gebratener Garnele,
Pfefferlingcremesüppchen mit Sahnehaube und
Tomaten Consommé mit Einlage*

15,50 €

Geeiste Gurkensuppe

mit Tomatensorbet

11,00 €

Vegetarisches

Gebackene Kartoffelscheiben

*mit Frischkäse, Spinat und mit Käse überbacken
an Salatbouquet*

18,50 €

Gefüllte Zucchini

*mit Bulgur, Tomaten, Oliven, Paprika mit
Käse überbacken an Salatbouquet*

18,50 €

Alles aus Fluss und Meer

Zanderfilet

an Flusskrebstagliatelle dazu wilder Brokkoli

29,50 €

Steinbuttfilet

auf Muschel-Risotto mit Weißweinsauce und Sommergemüse

36,50 €

Schollenfilet

*mit Speck und Zwiebel in Butter
dazu Salzkartoffeln und Salat*

29,50 €

Kabeljaufilet

auf Rahmspinat und cremiges Kartoffelpüree

27,50 €

Lachsfilet

mit Champignon in Rahm und Käse überbacken dazu Kartoffelpüree und Salat

27,50 €

Hauptakteure

Sylter Deichlamm

auf Portweinsoße dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen

31,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Shrimps-Sahne-Soße dazu Kroketten und Salat

27,50 €

Kalbssteak mit Kräuterkruste

dazu Rösti und Salat

32,50 €

Rumpsteak „Strindberg“

mit Zwiebel-Senfkruste

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Speckbohnen

31,50 €

Kalbsleber

mit Apfel und Zwiebelscheiben dazu Kartoffelpüree und Salat

29,50 €

Rinderfiletwürfel mit Pilzen

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

37,00 €

Der Meister Burger

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

21,50 €
mit Ei 22,50 €

Scheunen Pfännchen

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

31,50 €

Steaks vom Grill

in Aromen gebraten (Knoblauch & Rosmarin)

	Rohgewicht	
Rumpsteak	220 g	32,50 €
	300 g	41,00 €
Rinderfilet	200 g	42,00 €
	300 g	57,00 €

**Bestellbar als „Surf & Turf“ für 17,00 € 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, Pommes, Steakhouse Pommes, Trüffelpommes mit Parmesan, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark
3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln, Sauce Béarnaise oder Pfeffersoße