

Menueempfehlung Sylter Wochen

Unsere Aperitifempfehlung

Erdbeerbowle „à la Sansibar“
8,00

oder

van Nahmen“ Frucht - Secco
(alkoholfrei)

Apfel | Rote Johannisbeere | Himbeere
7,00



Unsere besondere Offerte

Geröstete Riesengarnelen satt!

Black Tiger

500 g | 29,00 €

1000 g | 54,00 €

Dazu reichen wir

Aioli, Sweet Chili Sauce,

Passionsfrucht-Chili Mayo

„Meeresbrise - Menue“

„Friesenbrot“ – geröstetes Bauernbrot mit Matjestatar, Nordseekrabben,
Radieschen, Gurkenspaghetti & Kaviarschmand

14,00

„Sylter Pannfisch“ vom Kabeljau

mit feinem Senfschaum & Schmorgurken & Kartoffel - Stampf

29,00

„Blonder Schwede“

Apfelkompott | weiße Schokolade | Eierlikör | Streusel

8,00

Menuepreis p.P.: 44,00 €

...oder heute doch keinen Fisch ? ...

Vorspeisen

„Tafelspitz - Salat“ mit Kürbiskernöl, roten Zwiebeln, Babypinacat & Radieschen 13,00

Rote Bete Carpaccio mit Himbeer - Vinaigrette, gebatetem Ziegenkäse, Beeren 13,50

Hauptspeisen

Tagliata vom Rind mit Linsengemüse, Rucola & Pimentos 29,50

Glasierte Maispouardenbrust mit Kichererbsen - Peperonata & Minzjoghurt 25,50

Vegetarische Hauptspeisen

Fussiloni mit gegrillten Gemüsen, Pilzen, Rucola & Parmesan 15,50

Kichererbsen - Peperonata mit Minzjoghurt, Pimentos & Papadam 15,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Sylter Wochen

... vorab ...

Bunter Sommersalat mit Melone, Shrimps & Beeren & Passionsfrucht - Chili - Majo	14,00
Oktopus - Gröst'l auf Tomaten - Brotsalat mit Oliven	14,00
Tuna-Tatar mit Avocado & Wasabi - Gurke & Soja - Schalotten	15,00
Halbes Dutzend (6) frische Austern mit Schwarzbrot	15,00

... zwischendrin ...

Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	11,50
Schaumsuppe vom Wiesen - Sauerampfer mit Ziegenfrischkäse	8,00
„Unsere Tagessuppe“: Fragen Sie uns bitte oder werfen einen Blick auf unsere Tafel	7,50

... zur Hauptsache ...

„Rotbarsch - Schnitzel“ auf warmem Kartoffel - Gurkensalat	24,00
Zanderfilet auf Linsengemüse, Pak Choi & feinem Räucherschaum	28,00
„Kliff - Grillteller“ - diverse Eselfischfilets, gegrillt auf Tomaten - Brotsalat mit Oliven	31,50
Nordsee - Seezunge, im Ganzen gebraten, braune Butter, Drillinge & Salat	36,00

... danach ...

Basilikum - Limetten Panna Cotta mit Erdbeer - Melonensalat & Mandelhippe	8,00
Valrhona Schokoladentarte mit roter Beerengrütze & Himbeergeist-Schaum	9,50
Marillen - Topfenknödel mit Vanilleeis	9,50
...und für den kleinen süßen Appetit: Unsere hausgemachten Sorbets, pro Bällchen	3,50

Unsere Weinempfehlung zu den Sylter Wochen

„Leichtigkeit des Seins“

Frankreich, IGP Pays d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische, Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

oder:

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere und Melone, am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2 l - 6,20 €, Flasche 0,75 l - 22,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit