

Menue-Empfehlung Sylter Wochen

Aperitive des Monats

Limoncello - Spritz
9,00

Gurken-Tonic-Spritz
(alkoholfrei)
8,50

„Meeresbrise - Menue“

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

16,50

Gebratenes Knurrhahnfilet auf
gerahmtem Spargelragout & Kartoffelstampf

32,00

Unser Erdbeer - Tiramisu

8,50

Menuepreis p.P.: 54,00 €

Unsere besondere Offerte

Geröstete

Riesengarnelen satt!

Black Tiger

500 g | 32,00 €

1000 g | 59,00 €

Dazu reichen wir

Aioli, Sweet Chili Sauce,
Passionsfrucht-Chili Mayo

Unsere Weinempfehlung zu den Sylter Wochen

2021er „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

„Rosè“

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

Für Beide: Glas 0,2l – 7,80 €, Flasche 0,75l – 27,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Sylter Wochen

... vorab ...

„Zweierlei vom Gazpacho“ Süsspchen & Salat mit Oliven-Feta-Crostini	14,50
Mediterraner Spargelsalat mit getrockneten Tomaten, Salzzitronen und marinierten Flusskrebsschwänzen	16,50
Carpaccio von Kalbsfilet & Kohlrabi mit Parmesan und Wildkräutersalat	16,50
Tuna Tataki mit Wasabi Gurke, Wakame, Sojazwiebeln	16,50
Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	12,50
Spargel-Schaumsüsspchen mit Flusskrebse & Bärlauch-Croutons	9,50

... zur Hauptsache ...

Rotbarsch-Schnitzel mit Sauce Tatar und Drillingen & Gurkensalat	29,50
„Kliff-Grillteller“ – 3 diverse Edelfischfilets gegrillt auf Gazpacho-Salat	34,50
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Spargelrisotto und feinem Krustentierschaum	33,50
Glasierte Maispouardenbrust mit „Kraut & Rüben“ und Kartoffelstampf	31,00
Tagliata vom US-Beef mit lauwarmem Linsensalat, Balsamico-Schmorzwiebeln, Rucola-Pesto und Ofentomaten	35,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Feines Spargelrisotto mit Avocado, Ofentomaten & Parmesanschaum	18,50
Schnitzel vom Mairübchen auf Kartoffel-Maiwirsing-Stampf & Sauce Tatar	18,50
Spitzweg's Vegi Bowl: Linsen Rote Bete Quinoa Gurke Spargel...	17,50

... danach ...

„Blonder Schwede“ – Apfelkompott weiße Schokolade Eierlikör Streusel	9,50
Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce und Marillen-Sorbet	10,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten & Mandelhippen	11,00
Käsevariation mit Feigensenf, Rotwein-Birne, Grissini	11,50

Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmene in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit