

# Menue-Empfehlung Sylter Wochen



## Unser „Meeresbrise - Menue“

### Aperitif des Monats

Sanddorn - Spritz  
9,50  
(auch gerne alkoholfrei)

„Friesenbrot“ – geröstetes Bauernbrot  
mit Matjestatar, Nordseekrabben,  
Radieschen, Gurkenspaghetti,  
rote Bete & Kaviar - Schmand

18,00

\*\*\*

Rotbarsch - Schnitzel  
auf gerahmtem Spargelragout  
und Kartoffelstampf

32,00

\*\*\*

„Blonder Schwede“

Weißer Schokolade | Apfel | Streuigel | Eierlikör

9,50

Menuepreis p.P.: 56,00 €

### Unsere besondere Offerte

Geröstete  
Riesengarnelen satt!  
Black Tiger  
500 g | 32,00 €  
1000 g | 62,00 €  
Dazu reichen wir  
Aioli, Sweet Chili Sauce,  
Passionsfrucht-Chili Mayo

## Die Weinempfehlung zu den Sylter Wochen

2022 er „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 0,2 l - 7,80 €, Flasche 0,75 l - 27,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

# Spitzweg's Sylter Wochen

## ... vorab ...

„Panzanella“ Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit gebackenem Büffel-Mozzarella	16,50
Eismeer - Shrimps-Cocktail mit Passionsfrucht - Chili - Majo, Melone & Beeren	18,50
Jakobsmuscheln auf Caponata, Ofen-Paprika & Sardellen - Joghurt	19,00
Carpaccio von Kalbsfilet & Kohlrabi mit Parmesan und Wildkräutersalat	16,50
Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	14,50
Spargel - Artischocken - Süppchen mit Bärlauch - Croutons	9,50

## ... zur Hauptsache ...

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ auf warmem Kartoffel - Gurkensalat	34,00
Seesaiblingsfilet mit rosa Pfefferkruste auf Riso Nero, Salicornes & Beurre Blanc	36,00
„Kliff - Grillteller“ - 3 diverse Edelfischfilets, gegrillt auf Panzanella	37,50
Fusilloni mit heller Kalbsbolo, Spargel, Pilzen & Parmesanschaum	21,00
Cordon Bleu von der Maispoularde auf warmem Kartoffel - Gurkensalat	34,00
„Unser Pfeffersteak“ - Rinderfilet auf Drei - Pfeffer - Sauce mit knusprigen Kartoffelaltern und jungem Maiwirsing	39,00

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

Steinpilz - Ravioli mit gegrilltem Spargel, Ofentomaten & Parmesanschaum	21,50
Schnitzel vom Mairübchen auf Kartoffel- Maiwirsing-Stampf & Sauce Tatar	19,50
Spitzweg's Vegi Bowl: Aubergine   Rote Bete   Quinoa   Gurke   Spargel	19,00

## ... danach ...

Sanddorn - Crème brûlée mit marinierten Früchten & Sorbet	12,00
Marillen - Topfenknödel mit Marillen - Kompott & -Sorbet	12,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten & Mandelhippen	12,50
Käsevariation mit Feigensenf, Früchtebrot & Früchten	13,00

## 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 Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 58,00 | 7 Gang Ü - Menue 71,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit