

# Menue - Empfehlung Sylter Wochen

## Aperitif des Monats

Sanddorn - Spritz  
10,50  
(auch gerne alkoholfrei)

## Unser „Meeresbrise - Menue“

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

19,00

\*\*\*

Sylter Pannfisch vom Kabeljau - Loin  
auf feinem Senfschaum,  
Kartoffelstampf & Schmorgurke

38,00

\*\*\*

„Blonder Schwede“

Weißer Schokolade | Apfel | Streusel | Eierlikör

9,50

Menuepreis p.P.: 64,00 €

## Unsere besondere Offerte

Geröstete  
Riesengarnelen satt!  
Black Tiger  
500 g | 33,00 €  
1000 g | 59,50 €  
Dazu reichen wir  
Aioli, Sweet Chili Sauce,  
Safran - Mayo

## Die Weinempfehlung zu den Sylter Wochen

2024 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 – 9,20 €, Flasche 0,75 l – 33,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



# Spitzweg's Sylter Wochen

## ... vorab ...

Ziegenkäse in Kürbiskernknusper gebacken auf rote Bete, Babyspinat & Beeren	18,00
Tuna-Tataki   Avocado   Gurken   Wakame   Wasabi-Buttermilch-Sud	21,00
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Rote Bete Quinoa mit zweierlei Humus	22,00
Carpaccio von Kalbsfilet & Kohlrabi mit frischen Pfifferlingen & Parmesan	19,50
Spitzweg's Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	15,50
Pfifferling-Schaumsüppchen mit Pesto-Croutons	12,50

## ... zur Hauptsache ...

„Rotbarsch – Schnitzel“ auf warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Gartenkräutern & Sauce Tatare	34,00
Nordsee-Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Risolée Kartoffeln & Grillgemüse	35,00
„Kliff-Grillteller“ - 3 Fischfilets, Garnele & Jakobsmuschel, dazu Safran-Chili-Mayo   Knoblauchbrot   Grillgemüse	44,00
Ganze Seezunge „Müllerin Art“ mit Risolée-Kartoffeln & Blattsalaten	47,00
Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein auf warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Gartenkräutern & Preiselbeeren	34,00
Entrecote vom heimischen Kalb mit Salbei & Guanciale gebraten, dazu Kartoffelstampf & „Kraut & Rüben-Gemüse“	38,00
Lammrücken mit Bärlauchkruste mit Strauchbohnen & Rosmarinkartoffeln	39,00

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

Rote Bete Quinoa mit zweierlei Humus & gegrillten Gemüsen	22,50
„Kraut & Rüben“-Kohlrabi, Spitzkohl & Co mit Blue Cheese-Käse-Kroketten	24,50
Steinpilz-Panzerotti mit Babyspinat, Ofentomaten & Parmesanschaum	23,50

## ... danach ...

Sylter Rosen – Mandel-Parfait mit geeister Champagner-Zabaglione & Beeren	12,00
Marillen – Topfenknödel im Mohnmantel auf Marillenkompott & Sauerrahmeis	12,50
Dreierlei hausgemachter Sorbets mit Früchten der Saison	12,50
Käsevariation mit Feigensenf, Früchtebrot & Trauben	14,00

## Unser Überraschungs - 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 63,00 | 7 Gang Ü-Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

