

Menue - Empfehlung Sylter Wochen



Unser „Meeresbrise - Menue“

Aperitif des Monats

Sanddorn - Spritz
10,50
(auch gerne
alkoholfrei)

Avocado - Shrimps - Cocktail
mit Passionsfrucht - Mayonnaise,
rosa Pfeffer & frischen Beeren (18,00)

„Rotbarsch - Schnitzel“ mit Sauce Tatare
auf warmem Kartoffel - Gurkensalat
mit Gartenkräutern & Radieschen

oder

„Cordon Bleu vom Hollsteiner Landschwein“
mit Preiselbeeren, auf warmem Kartoffel - Gurkensalat
mit Gartenkräutern & Radieschen,
(je 34,00)

„Blonder Schwede“

Geeiste weiße Schokolade | Apfel | Zimt | Streusel | Eierlikör
(12,00)

Menuepreis p.P.: 60,00

Die Weinempfehlung zu den Sylter Wochen

2025 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pay's 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

Glas 0,2 l - 9,20 €, Flasche 0,75 l - 33,00 € (beide Weine auch alkoholfrei)

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg's Sylter Wochen

... vorab ...

„Friesenbrot“ – geröstetes Bauernbrot mit Matjestatar, Gurkenspaghetti, rote Bete & Kaviar – Schmand	18,50
Sommersalat mit warmen Lachsstreifen & Shrimps im Wasabi-Buttermilchsud	18,50
Ziegenkäse in Kürbiskernmantel auf rote Bete, Spinat, Haselnuss & Himbeere	18,00
Carpaccio von Kalbsfilet & Kohlrabi mit Erbsen, Sprossen & Parmesan	19,50
Yellow Fin Tuna-Tataki Avocado Gurken Wakame Soja	21,00

... zwischendurch ...

Unsere Bouillabaisse mit Sauce Aioli & Knusperbrot	15,50
Kohlrabi-Schaumsüppchen mit Parmesan- & Knofi-Chips	10,50

... zur Hauptsache ...

Nordsee – Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Kartoffelstampf & Schmorgurke	35,00
„Kliff-Grillteller“ – 3 Fischfilets & Riesengarnele mit 3erlei Dips, Grillgemüse & Knoblauchbrot	42,00
Ganze Seezunge „Müllerin Art“ mit Risolée Kartoffeln & Gurkensalat	45,00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderrücken, Kartoffel-Gratin & Speckbohnen	38,00
Lammrücken mit Bärlauchkruste auf kräftiger Balsamico – Zwiebel – Jus mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	40,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Sommerliches Kartoffel – Gemüse – Gratin mit Gruyère & Röstzwiebeln	23,50
Steinpilz – Ravioli mit Kräutersaitlingen, Ofentomaten & Parmesanschaum	24,50

... danach ...

Sylter Rosen – Mandel – Parfait mit geeister Champagner – Zabaglione & Beeren	12,00
Blaubeer – Cheese – Cake Törtchen mit roter Beerengrütze & Eierlikörschaum	12,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten der Saison	12,50
Käsevariation mit Feigensenf, Früchtebrot & Trauben	14,00
Miniature Dessert „Pistaccio Affogato“ – Vanilleeis Espresso Pistazie	8,50

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 59,00 | 7 Gang Ü-Menue 72,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

