

SYLTER WOCHEN

Aperitiv Empfehlung - Dild and Tonic

In einem Weinglas mit Eiswürfeln serviert,
Schweppes Tonic Water mit Aalborg Dild Akvavit, garniert mit Gurke und Dillzweig
7,50 €

Suppe

Sylter Krabbensuppe, mit Nordseekrabben und einer Sahnehaube 9,50 €

Feines vom Sylter Deich

Deichlammkeule
auf Thymiansauce mit Speckbohnen, dazu Salzkartoffeln 29,00 €

Lammrücken
mit einer Senf-Kräuterkruste an Spitzkohl, dazu Salzkartoffeln 34,90 €

Kapseehecht an sautierten Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und Pfefferkörnern mit Salzkartoffeln 24,00 €

Klassischer Labskaus
mit Bismarckhering, Rote Beete, Gewürzgurken und einem Spiegelei 16,90 €

Frisch aus dem Meer

Gebratene Scampispieße auf Glasnudelsalat
mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Chili und Soja-Marinade 23,90 €

Friesisches Fischerfrühstück
Rührei auf knusprig-braunen Bratkartoffeln mit Nordseekrabben 19,00 €

Fish & Chips
paniertes Fischfilet und Pommes frites mit hausgemachter Remoulade 16,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet in Gemüsemantel
an Hummersauce, dazu reichen wir Salzkartoffeln 24,50 €

Paniertes Rotbarschfilet
mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat 18,00 €

Matjesteller „Wattenmeer“
Milder Matjes sowie Sherrymatjes auf Apfelscheiben,
mit Nordseekrabbensalat und gekochten Eierscheiben,
dazu reichen wir Ihnen unsere knusprig-braunen Bratkartoffeln 25,50 €

Aalborg Dild Aquavit

Zum Aktionspreis 2 cl -

2,90 €