

SYLTER WOCHEN

Aperitiv Empfehlung - Dild and Tonic

In einem Weinglas mit Eiswürfeln serviert,
Schweppes Tonic Water mit Aalborg Dild Aquavit, garniert mit Gurke und Dillzweig
5,90 €

Suppe

Sylter Krabbensuppe, mit Nordseekrabben und einer Sahnehaube **9,90 €**

Feines vom Sylter Deich

Deichlammkeule **29,00 €**
auf Thymiansauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

Lammrücken **34,90 €**
mit selbstgemachter Kräuterbutter an Rahmspitzkohl und Salzkartoffeln

Labskaus **16,90 €**
dazu einen Bismarckhering, Rote Beete, Gewürzgurken und ein Spiegelei

Frisch aus dem Meer

Seelachsfilet auf schwarzen Bandnudeln mit Hummersauce **26,00€**

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

Kapseehecht auf sautierten Gemüse **24,00 €**
In der Pfanne geschwenkte Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Pfefferkörnern,
dazu reichen wir Salzkartoffeln

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

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

Paniertes Rotbarschfilet **18,00 €**
mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat

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

Aalborg Dild Aquavit

Zum Aktionspreis 2 cl - 2,50 €