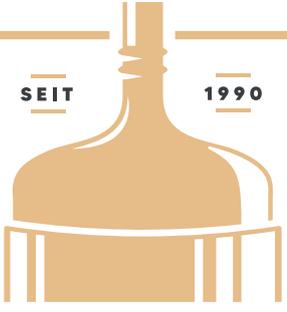




**GÜTERSLOHER  
BRAUHAUS**

SEIT 1990



WESTFÄLISCH — WELTOFFEN

# Sylter Wochen

*„Äßen un Drinken höllt Lief un Seel tausamen“*



## Suppen

**SYLTER KARTOFFELSUPPE  
mit Räucherlachs**  
*Potatoesoup with smoked salmon*

7,8



**vegetarisch**  
vegetarian

6,5



**KRABBen-CREME-SUPPE  
mit Sahne-Haube**  
*Crab-soup with cream*

8,9

## Vorspeisen

**RÄUCHERLACHS**  
**auf Reibekuchen mit Gartenkresse und Zitronenschmand**  
*Smoked salmon with potato fritter, garden cress and lemon-sour cream*

12,5

**GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE**  
**mit Knoblauch- und Cocktailsauce dazu Baguette**  
*Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette*

15,9

## Flammkuchen

**FLAMMKUCHEN „ELSASS“**  
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch 13,8  
*French pizza „Elsace“ with sour cream, onions, bacon and spring onions*

**FLAMMKUCHEN „KLABAUTERMANN“**  
mit Sauerrahm, geräuchertem Lachs, Kirschtomaten und Frühlingslauch 15,9  
*French pizza „Ship´s kobold“ with sour cream, smoked salmon, tomatoes and spring onions*

## Matjes - Auswahl

 **BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“**  
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 16,8  
*Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes*

 **AALRAUCH- MATJES**  
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 18,2  
*Cold marinated and smoked Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes*

 **ZWEIERLEI VOM MATJES**  
mit Apfel- Zwiebel- Rahm, Bratkartoffeln und Speckböhnchen 20,5  
*2 types of marinated and smoked Herring fillet with apple- onion- cream, fried potatoes and beans*

## Nordisch Platt ... .. Schollen an der Gräte gebraten

 **SCHOLLE „FINKENWERDER ART“**  
mit zerlassenem Speck und Bratkartoffeln 24,9  
*Fried slab with bacon and fried potatoes*

 **SCHOLLE MIT KRABBen**  
und Bratkartoffeln 28,9  
*Fried slab with shrimps and fried potatoes*

### Tipp zum Fisch

 **BEILAGENSALAT**  
mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing 5,6  
*Side salad with your choice of yoghurt- or vinegar-dressing*

## Das Besondere von der Insel

### SALAT „GARNELEN“

Frische Salate mit gebratenen Garnelen und hausgemachtem Balsamico-Dressing

19,9

*Salad with fried prawns and balsamico-dressing*

### NORDSEE-KRABBEN



mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln

22,5

*Shrimps with scrambled eggs and fried potatoes*

## Deftig und nordisch lecker ...

### SYLTER THAINUDELN

Penne Rigate mit Garnelen, fruchtig pikanter Tomaten-Thaisauce „Sylter Art“ und Chili

18,5

*Pasta with prawns with fruit-hot tomato-sauce*



vegetarisch  
vegetarian

14,5

### DER INSEL- BURGER „SURF & TURF“

Rotbarschfilet, Bacon, Salat, Zitronen-Senf-Sauce und Pommes

18,9

*Burger „Surf & Turf“, fishfillet, bacon, salad, lemon-mustard-sauce and french fries*

### GEGRILLTES KABELJAUFILET

und Kartoffel-Apfel-Rösti mit Knoblauchcreme und Salatbouquet

19,2

*Fried codfish with apple hash browns, garlic-cream and salad*

### HAMBURGER PANNFISCH



Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln

19,8

*Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes*

### SYLTER „FISCHERMAHLZEIT“

Dreierlei Fischfilets vom Lachs, Rotbarsch und Kabeljau auf geschmortem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

26,5

*Three types of fish fillet with root-vegetable and potatoes*

## Brauhaus-Klassiker

	<b>BEILAGENSALAT</b> mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing <i>Side salad with your choice of yoghurt- or vinegar-dressing</i>	5,6
	<b>BRAUHAUS GULASCHSUPPE</b> <i>Goulash soup</i>	8,5
	<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette <i>Fried camembert with cranberries, pineapple, salad and baguette</i>	16,9
	<b>FITNESSTELLER</b> knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten und gebratenen Poulardenbruststreifen <i>Salat with roasted turkey and fruits</i>	18,5
	 <b>vegetarisch</b> vegetarian	14,6
	<b>VEGANER MEDITERRANER COUS-COUS</b> mit mariniertem Rote-Beete-Carpaccio <i>Mediterranean Cous-Cous with marinated beetroot</i>	17,5
	<b>PFEFFER-SCHNITZEL</b> mit grüner Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln <i>Pepper „Schnitzel“ with pepper- cream- sauce and fried potatoes</i>	18,2
	<b>CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL</b> mit frischen Champignons in Rahm und Pommes <i>Mushroom- cream- schnitzel with french fries</i>	19,2
	<b>SCHWEINSHAXE</b> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Pork knuckle with sauerkraut and fried potatoes</i>	21,9
	<b>SCHWEIZER LECKERLI</b> Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme, Kartoffelrösti und Käse überbacken <i>Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, Rösti, gratinated with cheese</i>	23,5
	<b>GRILLPFANNE</b> vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln <i>Pan with roastbeef, pork and chicken, mustard- sauce, beans, bacon, onions and fried potatoes</i>	25,5
	<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> mit Preiselbeer-Kompott und Pommes <i>Schnitzel of veal with cranberry-jam and french fries</i>	25,9

## Zarte Steaks vom Angus

	<b>220 G „ANGUS“ RUMPSTEAK mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</b> <i>Rump steak with herb-butter and fried potatoes</i>	<b>28,9</b>
	<b>220 G „ANGUS“ RUMPSTEAK „LAND UND MEER“ mit gegrillten Garnelen, Pommery- Senf- Sauce und Kroketten</b> <i>Fillet steak „Surf and Turf“ with grilled prawns, mustard sauce and croquettes</i>	<b>37,9</b>

## Saucen

<b>Pfefferrahmsauce</b> <i>Pepper-cream-sauce</i>	<b>3,0</b>
<b>Pommery-Senf-Sauce</b> <i>mustard-sauce</i>	<b>3,0</b>
<b>Champignonrahmsauce</b> <i>mushroom-cream-sauce</i>	<b>4,0</b>
<b>Schmorzwiebeln</b> <i>fried onions</i>	<b>3,0</b>
<b>Mayonnaise</b> <i>Mayonnaise</i>	<b>0,8</b>
<b>Ketchup</b> <i>Tomato sauce</i>	<b>0,8</b>

### Legende



**Bratkartoffeln mit Schweinespeck**  
*fried potatoes with bacon*



**Vegetarisch**  
*vegetarian*



**Vegan**  
*vegan*

Alle Preise in EURO inklusive MwSt