



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

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Sahne-Haube

Carrot-Ginger-Soup with cream

6,9

Vorspeisen

RÄUCHERLACHS

auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Gartenkresse und Zitronenschmand

Smoked salmon with potato-apple fritter, garden cress and lemon-sour cream

12,9

GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE

mit Knoblauch- und Cocktailsauce dazu Baguette

Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette

15,9

Flammkuchen

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen

FLAMMKUCHEN „ELSASS“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch

French pizza „Elsace“ with sour cream, onions, bacon and spring onions

13,9

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen

FLAMMKUCHEN „KLABAUTERMANN“

mit Sauerrahm, geräuchertem Lachs, Kirschtomaten und Frühlingslauch

French pizza „Ship´s kobold“ with sour cream, smoked salmon, tomatoes and spring onions

15,9

Frisch und nordisch lecker ...

SALAT „GARNELEN“

FrISChe Salate mit gebratenen Garnelen und hausgemachtem Balsamico-Dressing

Salad with fried prawns and balsamico-dressing

19,9

Matjes-Auswahl

-  **BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“**
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 17,2
Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes
-  **AALRAUCH- MATJES**
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 18,5
Cold marinated and smoked Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes
-  **ZWEIERLEI VOM MATJES**
mit Apfel- Zwiebel- Rahm, Bratkartoffeln und Speckböhnchen 20,8
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

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** 14,5
vegetarian
- 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



BEILAGENSALAT

mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Side salat with your choice of yoghurt- or vinigar-dressing

5,6

Für den kleinen Hunger

BRAUHAUS GULASCHSUPPE

Goulash soup

8,9



GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette

Fried camembert with cranberries, pineapple, salat and baguette

16,9

Salat und Vegan

FITNESSTELLER

knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten
und gebratenen Poulardenbruststreifen

Salat with roasted turkey and fruits

18,9



vegetarisch
vegetarian

12,9



VEGANE ROTE-BEETE-GNOCCHIS

mit mediterranem Gemüse und Karotten-Ingwer-Sauce

Beetroot-gnocchis with mediteranian vegetables und carrot-ginger-sauce

17,9

Schnitzel vom Jungschwein

Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag

Alle Schnitzel € 14,90

(ausgenommen Kalbs-Schnitzel)



PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

Pepper „Schnitzel“ with pepper- cream- sauce and fried potatoes

18,5

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

19,7

Kalbs-Schnitzel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Preiselbeer-Kompott und Pommes

Schnitzel of veal with cranberry-jam and french fries

25,9

Brauhaus-Klassiker

SCHWEINSHAXE



mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

22,9

Pork knuckle with sauerkraut and fried potatoes

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,

Kartoffelrösti und Käse überbacken

24,2

Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, Rösti, gratinated with cheese

GRILLPFANNE



vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

25,9

Pan with roastbeef, pork and chicken, mustard- sauce, beans, bacon, onions and fried potatoes

Zarte Steaks vom Angus

220 G „ANGUS“ RUMPSTEAK



mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

29,5

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

220 G „ANGUS“ RUMPSTEAK „LAND UND MEER“

mit gegrillten Garnelen, Pommery- Senf- Sauce und Kroketten

38,5

Fillet steak „Surf and Turf“ with grilled prawns, mustard sauce and croquettes

Saucen

Pfefferrahmsauce

3,0

Pepper-cream-sauce

Pommery-Senf-Sauce

3,0

mustard-sauce

Champignonrahmsauce

4,0

mushroom-cream-sauce

Schmorzwiebeln

3,0

fried onions

Mayonnaise

0,8

Mayonnaise

Ketchup

0,8

Tomato sauce

Legende



Bratkartoffeln mit Schweinespeck
fried potatoes with bacon



Vegetarisch
vegetarian



Vegan
vegan

Alle Preise in EURO inklusive MwSt