

Sylter Wochen

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Champagner 7,50

Aperol Spritz 4,50

Vorspeisen

Felsenaustern mit Vollkornschnittlauchbrot und Zitrone Stück 2,-

Feldsalat mit Nordseekrabben und Brotcroutons 9,50

1/2 Hummer auf Blattspinat mit Bandnudeln 16,-

Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammfilet mit Senf und Salzwiesenkräutern überkrustet mit Speckböhnchen und Gratinkartoffeln 19,50

Kutterscholle in Butter gebraten mit Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat 15,90

Ganze Nordsee - Seezunge (am Tisch filetiert) „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat 28,50

Skreifilet (Winterkabeljau) auf Blattspinat in Weißweinsauce mit Nordseekrabben und Reis 18,-

Dessert

Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis 5,-

**Jeden Donnerstag ab 18.30 Uhr „Sylter Garnelenfestival“
Garnelen soviel Sie möchten, frisch abgekocht im Kräutersud, dazu knackige Salate, ofenfrisches Baguette und verschiedene Dips
pro Person 19,50**