

# 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**