

Sylter Fisch Wochen

15.02. – 03.03.19

Mo. - Fr ab 17.00 Uhr / Sa., So. & Feiertage ab 11.30 Uhr

Crémant Rosé brut Excellence 0,1	6,50 €
Lionel Dérens Brut Reserve Champaigner 0,75	49,50 €

Vorneweg...

Frische Auster		
Frischkäseschnitte / Zitrone / Vinaigrette	Stk.	4.50 €
Friesen Mettkniften auf Vollkornbrot		
Räucherlachs-Matjes-Tatar / Schalotten / rote Zwiebel		11,50 €
Große Sylter Fischsuppe		
Scholle / Muscheln / Garnelen / Steinbeißer / Safran		14,50 €

Weinempfehlung:

THE ORIGINAL FISH WINE

Sauvignon Blanc, Chile, 13 %

Ein eleganter Sauvignon Blanc mit ausdrucksstarkem Bouquet. In die Nase strömt ein natürlich-frischer Duft von Stachelbeere, Melone und würzigen Kräutern. Dieser fruchtig-frische Sauvignon Blanc ist besonders gut dafür geschaffen mit leicht salzigen, zarten Meeresfrüchten und Fischen genossen zu werden



0,1/ 0,2/ 0,75 3,50 / 6,50 / 23,50

Frische Fische und Krustentiere aus der Nordsee

Labskaus	
Tartar aus Rote Beete, Kartoffeln und Corned Beef, Spiegelei & Rollmops und Kraut-Gurken Rahmsalat	15,50 €
Frische Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in Butter geschwenkt mit Rucola und Kirschtomaten	17,80 €
Matjes Hausfrauen Art	
Salzkartoffeln / Apfel-Zwiebel-Essiggurken-Schmandsauce / Dill	15,50 €
Frische Muscheln nach „Sylter Art“ [Weißweinsud & Wurzelgemüse]	14,50 €
Weißes Filet vom Nordsee-Steinbeißer auf hellgrünem Lauchgemüse & Kartoffelschnee	18,50 €
Ganze Nordsee Scholle nach Finkenwerder Art knuspriger Speck / Erbsenpüree / Zitronensoße	22,50 €

Für die Süßmäuler

Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis & Schlagsahne	6,50 €
---	--------