

Vorspeisen...für den kleinen Hunger

Rote Beete Carpaccio mit Keitumer Ziegenkäse karamellisierten Nüssen und Salat	12,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocadotatar mit pikanter Mango-Salsa	16,50
Saisonaler Blattsalat mit hauseingelegten, warmen Schafskäse und gerösteten Kernen	10,50
Räucheraal an Rührei und gebuttertem Friesenbrot	13,50
Dreierlei von der Sylter Royal Auster (Schnittlauch-Vinaigrette, überbacken und Natur)	12,-
6 Stück	24,-
(2 Schnittlauch-Vinaigrette, 2 überbacken und 2 Natur)	
Gurkensalat oder Blattsalat	5,50

Suppen

Rinderbouillon mit Gemüsewürfeln und Pfannkuchenröllchen	6,50
fruchtig-scharfe Currysuppe mit Knusper-Garnele	10,50
Cremige Sylter Krabbensuppe mit frischen Krabben	11,-
Edel-Fischsuppe mit frischen Krabben	11,50

Wir akzeptieren nur EC Karten oder Bargeld!

Frischer Fisch aus unserer Nordsee

Steinbeißer 25,50

Spitzkohl á la Creme und Süßkartoffelpüree

Große Kapitänsscholle mit kleinem Blattsalat

-in Butter gebraten 23,-

- in Speck gebraten 26,-

-„auf großer Fahrt“ mit Krabben 29,50

Butterkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat

Kutterseezungen „Königshafen“ 34,-

2 kleine Seezungen mit

Kl. Gurkensalat und Butterkartoffeln

Nordsee-Seezunge 100g - 11,50

Kl. Gurkensalat und Butterkartoffeln

... aus dem Pott

Kabeljaufilet, pochiert 26,-

Senfsobe und Kartoffelpüree, kl. Gurkensalat

Steinbutt, pochiert - feinsten Fisch der Nordsee 42,-

„klassisch serviert“ - an der Gräte

Butterkartoffeln und Sahne-Meerrettich

Und vom Lande...

zarte Lammfilets aus Nordfriesland 28,50
Pfannen- Gemüse und Kartoffelgratin

Husumer Rumpsteak 28,50
Tomatensalsa, Kartoffel-Krapfen

Geschmorte Kalbsbacke 29,50
Getrüffeltes Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Wiener Kalbschnitzel 26,-
Kl. Gurkensalat und Bratkartoffeln
Kleines Wiener Kalbsschnitzel 19,-

Frische Tagliatelle mit Pesto 16,50
Kirschtomaten und Ruccola
zusätzlich mit Garnelen 29,-

Rotes Thai Curry mit 16,50
Gemüse und Basmati Reis

Wir akzeptieren nur EC Karten und Bargeld!