

Vorspeisen...für den kleinen Hunger

Rote Beete Carpaccio mit Keitumer Ziegenkäse karamellisierten Nüssen und Salat	13,50
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	14,50
Dreierlei von der Sylter Royal Auster (Schnittlauch-Vinaigrette, überbacken und Natur)	12,-
6 Stück	24,-
(Schnittlauch-Vinaigrette, Felchenkaviar, Züberbacken und 2 Natur) Gurkensalat oder Blattsalat	5,50

Suppen

Rinderbouillon mit Gemüsewürfeln und Pfannkuchenröllchen	6,50
fruchtig-scharfe Currysuppe mit Knusper-Garnele	11,50
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

Lachs Filet	24,50
Spitzkohl á la Creme und Süßkartoffelpüree	
Große Kapitänsscholle mit kleinem Blattsalat	
-in Butter gebraten	23,50
- in Speck gebraten	26,50
-„auf großer Fahrt“ mit Krabben	29,50
Butterkartoffeln <u>oder</u> hausgemachter Kartoffelsalat	
Kutterseezungen „Königshafen“	34,50
2 kleine Seezungen mit Kl. Gurkensalat und Butterkartoffeln	
Nordsee-Seezunge	100g - 12,50
Kl. Gurkensalat und Butterkartoffeln	

... aus dem Pott

Kabeljaufilet, pochiert	26,50
Senfsobe und Kartoffelpüree, kl. Gurkensalat	
Steinbutt, pochiert - feinsten Fisch der Nordsee	45,-
„klassisch serviert“ - an der Gräte Butterkartoffeln und Sahne-Meerrettich	

Und vom Lande...

zarte Lammfilets aus Nordfriesland 29,50
Pfannen- Gemüse und Kartoffelgratin

Husumer Rumpsteak 29,50
Tomatensalsa, Kartoffel-Krapfen

Geschmorte Kalbsbacke 31,50
Getrüffeltes Kartoffelpüree und Marktgemüse

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!