

## Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio	16,50		
Kéitumer Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen, Salat			
Gebratene Jakobsmuscheln	17,50		
Avocadotatar mit pikanter Mango-Salsa			
Saisonaler Blattsalat mit hauseingelegten, warmen Schafskäse und gerösteten Kernen	13,50		
Dreierlei oder Sechserlei von der Sylter Royal Auster (Schnittlauch-Vinaigrette, überbacken und natur)			
3 Stück	16,50	6 Stück	33,-
Gurkensalat oder Blattsalat	6,50		

## Suppen

Rinderbouillon mit Gemüsewürfeln und Pfannkuchenröllchen	8,50
fruchtig-scharfe Currysuppe mit Knusper-Garnele	13,50
Cremige Sylter Krabbensuppe mit frischen Krabben	14,50
Edel-Fischsuppe mit frischen Krabben	12,50

## von der Waterkant

- Kabeljaufilet – pochiert oder gebraten 31,50  
Senfsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat
- Große Kapitänsscholle wahlweise:
- in Butter gebraten 28,50
  - in Speck gebraten 31,50
  - „auf großer Fahrt“ mit Krabben 34,50
- Blattsalat, Butterkartoffeln oder  
hausgemachter Kartoffelsalat
- Kutterseezungen „Königshafen“ 39,50  
2 kleine Seezungen mit  
Gurkensalat und Butterkartoffeln
- Nordsee-Seezunge 100g - 13,50  
Gurkensalat und Butterkartoffeln
- Lachsfilet 30,50  
Champagner-Rahmkraut, glasierten Trauben  
und Kartoffelpüree
- Steinbutt - feinster Fisch der Nordsee 49,-  
pochiert oder gebraten „klassisch serviert“ - an der Gräte  
Butterkartoffeln, Sahne-Meerrettich, Blattsalat

*Wir akzeptieren nur EC Karten oder Bargeld!*

## Und vom Lande...

zarte Lammfilets aus Nordfriesland Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	34,-
Norland Rumpsteak Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln und Pommes	32,50
Geschmorte Kalbsbacke Getrüffeltes Kartoffelpüree und Kräutersseitlinge	31,50
Wiener Kalbschnitzel Gurkensalat und Bratkartoffeln	30,-
Kleines Wiener Kalbsschnitzel	22,-

## Vegetarisch:

Ofen-Kürbis mit Babyspinat Kartoffelpüree und Zwiebelschaum	22,50
--	-------

*Wir akzeptieren nur EC Karten und Bargeld!*