



SYLT KULINARISCH €

Gratinierter Ziegenkäse^{A,G} € 16,90
 Honig | Rosmarin | Sommersalat
 Himbeerdressing | Feigensenf | Weißbrot

Neptunsalat "SYLT"^{A,B,D,G} € 19,90
 gartenfrische Salate | Joghurtdressing
 Räucherlachs | Forellenfilet | Garnelen | Thunfisch | Ei

"WESTERLÄNDER" Rösti-Teller^{A,B,D,G} € 19,90
 Rösti | Räucherlachs | Krebsfleisch | eingelegte Garnelen
 Senf-Dillsauce | Knoblauch-Kräutersauce
 Cocktail-Sauce | Salatgarnitur

Salatteller^J "SEENOT" € 27,50
 gartenfrische Salate | Balsamico-Vinaigrette
 frische Erdbeeren | gegrillter Lammrücken

Zanderfilet "KEITUM"^{A,D,G} € 22,50
 Paniertes Zanderfilet | Sauce Remoulade
 Kartoffel-Gurkensalat

"Bölles" Strandteller^{A,D,J} € 29,50
 Lachsfilet | Rotbarsch und Zander gebraten
 Garnelen im Kartoffelmantel | bunter Salat | Balsamico-Vinaigrette

Danach empfehlen wir Ihnen:

Sylter Rote Grütze^{A,G} € 8,50
 mit Vanillesauce

Unsere Weinempfehlung:

Weißer Burgunder „Kohan“ 0,2 l | 6,50
 Q.b.A. Rheinhessen
 trocken | aromatisch | fruchtig