



AUSTERN		1 Stück	6 Stück
020	Fines de Claire	3.90€	21.90€
022	Sylter Royal	4.90€	27.90€

SALATE			
031	Bunter Salat		7.90€
032	Rucola Salat/ Parmesan/ Basilikum/ Cherrytomaten/ Balsamico Dressing (7)		9.90€
EXTRAS ZUM SALAT			
	- ein Scampi Spieß (5 Stück) (2)		5.50€
	- mit Räucherlachs (4)		7.90€

SUPPEN			
040	Lister Fischsuppe/ Fischstücke/ Gemüse Brunoise/ Kräuter (4,12)		9.50€
041	Hummer-Crème-Suppe/ Flusskrebs/ Kräuter (2,7)		14.90€
043	Mediterrane Edelfischsuppe/ Garnelen/ Fischstücke/ Tomatenjus (2,4)		15.90€

VORSPEISEN / KALT			
033	Rindertatar mit Eigelb/ Cornichons/ Schalotten / Sardellen (3,4)		21.90€
034	Rinder-Carpaccio "Black Angus"/ Trüffelöl/ Parmesan/ Rucola (7)		19.90€
011	Lachs Sashimi Tatar/ Ceviche/ Kaviar (4,12)		18.90€
010	Thuna Sashimi Tatar/ Kräuter/ Sesamöl (4,12)		19.90€

VORSPEISEN / WARM			
100	Scampi vom Grill/ Knoblauchdip/ Hummerdip (7,12)		13.90€
012	Chili Garnelen/ Ratatouille/ Knoblauchöl/ Kräuter (7,12)		16.90€
046	Pulpo vom Grill/ Paprika Chutney/getrocknete Tomaten (14)		20.90€
045	Jakobsmuscheln/ Kartoffelpüree/ Kaviar / Trüffelöl (2)		20.90€

FISCH AUS DER AUSLAGE			
091	Dorade Royal (4)		25.90€
092	Loup de Mer (4)		26.90€
094	Seezunge (4)		39.90€
und Vieles mehr nach Tagespreis			

Die Fische aus der Auslage werden mit Rosmarinkartoffeln mit buntem Gemüse serviert.

FISCH VOM GRILL			
081	Ikarimi Wildlachsfilet/ Safranrisotto/ Kirschtomaten/ Paprika (4)		26.90€
082	Zanderfilet/ Spinat/ Sauce Bernaise (3,4,10)		25.90€
083	Thunfischsteak in Sesam/ Kirschtomaten/ Kräuterrisotto (4,7,11)		26.90€
084	Grillteller "LET`S GO SYLT" Lachs/ Zander/ Barsch/ Gamba/ buntes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln (2,4)		29.90€

SYLTER SPEZIALITÄTEN			
104	Scampi Teller (7,12)		16.90€
102	Matjesfilets/ Hausfrauensauce (4,7)		16.90€
103	Räucherlachs/ Dill-Honig-Senfsauce (4,7,12)		16.90€
101	Backfisch/ Remouladensauce (3,4,7)		16.90€

Die Sylter Spezialitäten werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat Bouquet serviert.

PASTA UND RISOTTO			
070	Thainudeln (Penne)/ Scampi/ pikante Hummersauce (2,7)		17.90€
071	Thainudeln (Penne)/ Flusskrebsfleisch/ pikante Hummersauce (2,7)		21.90€
072	Linguine/ Meeresfrüchte/ Wildkräuter/ Tomaten Jus (2,4)		18.90€
075	Fettuccine/ Garnelen/ Weißwein Kräuter/ Hummer Bisque (2,7)		22.90€
077	Fettuccine/ halber Hummer/ Tomatenkräuter Brunoise (2)		45.90€
073	Paella "LET`S GO SYLT" Safranrisotto/ Meeresfrüchte/ Gamba (2)		24.90€

HUMMER, LANGUSTE & SCHALENTIERE VOM GRILL			
113	Black Tiger Großgarnelen/ geröstetes Knoblauchbaguette (2)	10 Stück	33.90€
114		20 Stück	65.00€
115	Gourmetplatte "Let's Go Sylt" für 2 Personen Hummer/ Gambas/ Jakobsmuscheln/ Black Tiger Garnelen/ Pulpo (2,4,12, 11)		175.00€
117	Ganzer Hummer (2,10)		
	Tagespreis		
118	Languste "Royal" (2,10)		
	Tagespreis		
119	Wild Gambas (2,10)		
	Tagespreis		

Zu diesen Gerichten wird ein bunter Salat und hausgemachter Knoblauch- und Hummerdip gereicht.

FLEISCH VOM LAVA GRILL			
121	Entrecote „Black Angus" 300g/ Kräuterbutter/ Demi Glace		36.90€
122	Rinderfilet "Black Angus" 200g/ Kräuterbutter/ Rotweinjus		37.90€
123	SURF & TURF Rinderfilet "Black Angus" 200g / Gambas/ Kräuterbutter/ Knoblauchsauce		48.90€
124	Rumpsteak "Black Angus" 300g / Kräuterbutter/ Rotweinjus		34.90€

Diese Fleischspezialitäten werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

120	Wiener Schnitzel (Kalb)/ Pommes Frites/ Preiselbeeren (1,3)		26.90€
-----	---	--	--------

BEILAGEN *			
130	Pommes Frites		4.00€
135	Grillgemüse		4.50€
136	Rosmarinkartoffeln		4.50€
150	Hausgemachte Kräuterbutter (7)		2.50€

*Diese Beilagen sind NUR in Verbindung mit einem Fleischgericht oder Fischgericht.

Käseplatte			
601	Käsevariation mit Feigensenf		18.90€

DESSERT			
160	Schokotörtchen mit flüssigem Kern / Beerenkompott (7,9)		8.90€
161	Crème Brulée (3,7,9)		7.50€
162	Mango Panna Cotta/ Kirschkompott (3,7,9)		7.00€
163	Tartufo Bianco (7)		8.90€

APERITIF			
380	Lillet Wildberry		10.50€
381	Campari Soda oder Orange		10.50€
382	Aperol Spritz		10.50€
383	Hugo mit Holunderblütensirup, Limette & Minze		10.50€
5cl			
384	Martini Dry		8.90€
	Martini Bianco		8.90€
	Martini Rosso		8.90€
	Martini Floreal		8.90€
	Martini Fiero		8.90€

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. und Service.

1 Glutenhaltiges Getreide / 2 Krebstiere / 3 Ei / 4 Fisch 5 Erdnuss / 6 Sojabohnen / 7 Milch
8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeloxid und Sulphite
(ab 10mg pro kg oder l) / 13 Lupinen / 14 Weichtiere