

Sylter Sommerwochen

Eine kulinarische Reise an die Nordsee

| | |
|---|-------------------|
| <i>Felsen-Austeru auf Eis mit Pouzu-Zwiebelu Zitroue und Steinofenbaguette Mindestmenge 3</i> | <i>Stück 3,50</i> |
| <i>Geeiste Rote Beete-Joghurt-Kaltschale mit Sommergemüse, Ei und Zitroue</i> | <i>9,50</i> |
| <i>Hummercremesuppe mit Garnelen, zubereitet mit Gemüse und Cognac, dazu Röstbrot und Aioli</i> | <i>13,50</i> |
| <i>Schwarze Lachs-Garnelen-Ravioli hausgemacht mit Sommerlauch und Hummerschaum</i> | <i>23,00</i> |
| <i>Zartes Rauchmatjes-Filet mit feiner Rauchnote Sauce „Hausfrauen Art“ mit Salat und Salzkartoffelu</i> | <i>22,00</i> |
| <i>Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ filetiert, mit Speck und Zwiebelu, Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffelu</i> | <i>29,50</i> |
| <i>Kalbsrücken-schmitzel mit Zitroue, Preiselbeereu Gurken-Schmand-Salat und Pommes frites</i> | <i>33,50</i> |
| <i>Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis</i> | <i>8,50</i> |