

Sylter Sommerwochen

Eine kulinarische Reise an die Nordsee

Felsen-Austeru auf Eis mit Pouzu-Zwiebeln Zitrone und Steinofenbaguette Mindestmenge 3	Stück 3,50
Geeiste Rote Beete-Joghurt-Kaltschale mit Sommergemüse, Ei und Zitrone	9,50
Hummercremesuppe mit Garnelen, zubereitet mit Gemüse und Cognac, dazu Röstbrot und Aioli	13,50
Schwarze Lachs-Garnelen-Ravioli hausgemacht mit Sommerlauch und Hummerschaum	23,00
Zartes Rauchmatjes-Filet mit feiner Rauchnote Sauce „Hausfrauen Art“ mit Salat und Salzkartoffeln	22,00
Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“, filetiert, mit Speck und Zwiebeln, Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffeln	29,50
Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis	8,50