

SYLTER WOCHEN



Darf's ein bisschen Meer sein?

Sylter Wochen vom 20. Juni bis 10. August 2017

Wer zum ersten Mal nach Sylt kommt, ist fast überwältigt
von der Vielfalt des gastronomischen Angebots.

Genießen Sie bei uns köstliche Spezialitäten
und das Urlaubsfeeling der beliebten Nordseeinsel.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Tagesessen 27.06.-30.06.2017 von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

| | |
|---|--------|
| Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen) | 2,50 € |
| Schweinebraten mit Marktgemüse und Kroketten | 9,50 € |
| Hähnchenschenkel mit Pilzrisotto | 8,50 € |
| Hausgemachte Fleischküchle (Rinderhack) mit Champignonsrahmsauce und Spätzle | 8,50 € |
| Falafel mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Dip (vegt.) | 7,90 € |
| Mayers Hamburger, mit Rindfleisch-Patty, Spiegelei, Röstzwiebeln, Tomaten, Blattsalat und Pommes frites | 9,50 € |
| Mittagsdessert | 1,90 € |

Angebote solange Vorrat reicht!

Fragen bezüglich der allergenen Zutaten beantwortet Ihnen gerne unser Servicepersonal.

„Mayers Garnelen-Festival“

Immer donnerstags

vom 20. Juni bis 10. August 2017 gibt es

„Mayers Garnelen-Festival“

„Garnelen so viel Sie mögen,

dazu ofenfrisches Baguette

und würzige Dips!“

Ein kulinarisch-kommunikatives Angebot

für die ganze Familie, Freunde, Vereine und Paare.

Pro Person 22,50 €



Aperitif

| | | |
|---|----------|--------|
| „Balsam“ – Aperitifessig vom Weinessiggut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei) | 2 cl | 3,50 € |
| Mayers Hauscocktail (Kirschlikör, Sekt und Tonic) | | 4,50 € |
| Lillet Vive mit Tonic Water, Minze, Gurkenscheibe | | 5,50 € |
| Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette) | | 5,50 € |
| Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Orange) | | 5,50 € |
| Aperol Lemon (Aperol, Bitter lemon, Limette) | | 5,00 € |
| „Holly“ (Holunderblütensirup, Bitter lemon, Soda, alkoholfrei) | | 3,50 € |
| Schwäbischer Kir – Manufaktur Jörg Geiger-Schlat, Apfelweincoktail mit feiner Perlage und Johannisbeere | 0,1 ltr. | 4,00 € |
| Raumland Trauben Secco, weiß alkoholfrei | 0,1 ltr. | 4,00 € |

Im Raumland Traubensecco stecken alle Aromen einer frisch gepressten, aromatischen Bacchus Traube.

Ohne Pasteurisieren, nur durch Filtern und Kohlensäure haltbar gemacht. Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Aktionswein rot offen 0,2 ltr.

| | | |
|--|----------|--------|
| Lagar de Darei Sem Abrigo Vinho Tinto Reserva Vinhos de Darei | | |
| Ein Wein mit Biss und Tiefe, Rebsorte Touriga-Nacional, Jaen, Tinta Roriz Portugal | 0,2 ltr. | 5,80 € |

Kaffee des Monats

| | | |
|--|--|--------|
| „Almond“ heißer Espresso, Mandellikör und Sahnehaube | | 3,80 € |
|--|--|--------|

Digestiv

| | | |
|--|-----|--------|
| KP- teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand (18%Vol) zugesetzt, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat | 5cl | 5,50 € |
|--|-----|--------|

Aktions-Weine weiss/rosé offen in 0,2 ltr.

| | | |
|------|--|--------|
| 2016 | Rosé Vale do Homem Vinho Verde DOC. Quintas do Homem Portugal Wunderbare Frucht von Kirschen und Himbeeren, mit einer spielerisch leichten Art und schöner Balance von Fruchtsüße und angenehm frischer Säure. | 5,20 € |
| 2016 | Laureiro, Vale do Homem Vinho Verde DOC. Quintas do Homem Portugal In der Nase Weinbergpfirsich, Zitrus- und Grapefruit-Aromen. Am Gaumen spürt man, trotz seiner Leichtigkeit, einen zarten Schmelz. | 5,20 € |
| 2014 | Mâcon-Fuissé AOC Domaine Thibert Père et Fils, Burgund, Frankreich Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté | 7,50 € |
| 2015 | Wien I Cuvée aus Riesling/Gr. Veltliner/Pinot Blanc, Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich Fruchtig, duftig, würzig, einfach wienerisch! | 5,80 € |
| 2016 | Frühlingsplätzchen –S- Riesling trocken , Weingut Udo Weber, Nahe Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen ergibt einen feinherben, fruchtigen Riesling, der wunderbar auf der Zunge tanzt! | 5,60 € |
| 2015 | „PIN:OX“ Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay, Auxerrois, Weingut Bergdolt Reif&Nett, Pfalz Duft nach Apfel und Birne, dazu kommt eine frische Säure und ein wenig Restzucker (ist aber noch trocken) | 5,20 € |

Alle anderen offenen Weine und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Lachstartar Kartoffelrösti Kräuterschmand | 11,00 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet Parmesanspäne Balsamico-Creme Pinienkerne | 13,00 € |
| Vorspeisen Trio Humus-& Bärlauchcrostini Pfifferlinge | 9,00 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe hausgemachte Kräuterflädle | 4,80 € |
| Cappuccino von Curry und Zitronengras Gambarettispiß | 7,50 € |
| Pfifferlingrahmsuppe gebratenen Pfifferlingen Croûtons | 5,50 € |

Salate als kleine Vorspeise

| | |
|---|--------|
| Strauchtomaten Ruccola Brotcroutons Mozzarella Basilikumpesto | 7,00 € |
| Gemischter Salat Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat | 4,50 € |
| Kartoffel-Gurkensalat | 4,80 € |

Sylter-Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Matjes „Hausfrauen-Art“ Salzkartoffeln | 14,00 € |
| Sylter Deichlammkeulenbraten grüne Bohnen Kartoffelgratin | 19,90 € |
| Kabljaufilet Hummersoße Tagliatelli | 21,00 € |
| Sylter Bouillabaisse von Nordseefischen sommerliches Gemüse Knoblauchbaguette | 18,50 € |
| Nordsee-Scholle Cognac-Krabben Salzkartoffeln | 16,00 € |

Frische Pfifferlinge


| | |
|--|---------|
| Kalbsrückensteak Kräuter-Pfifferlinge Sahnesoße Kartoffelkroketten | 26,00€ |
| Zanderfilet gebratenen Pfifferlingen Petersilienkartoffeln | 21,00 € |
| Schweinelendchen frische Pfifferlinge Rahmsoße Spätzle | 19,50 € |
| Rahmpfifferlinge hausgemachte Semmelknödeln (vegt.) | 15,00 € |
| „Chefsalat“ Blattsalate Rohkostsalate Vinaigrette Pfifferlinge Roastbeef Sc. Remoulade | 13,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Rinderfiletsteak ca. 180 g Pfefferrahmsoße Kartoffelgratin | 28,00 € |
| „Waldhornteller“ Schweinefilet Champignonrahmsoße kleines Rinderhüftsteak Mähringer Hackfleischschnecke Kräuterbutter Schupfnudeln Spätzle | 18,00 € |
| Zwiebelrostbraten gebratene Zwiebeln kleine Maultasche Spätzle oder Bratkartoffeln | 19,00 € |
| Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert Zitronenscheibe Sardellenfilet Pommes frites | 18,00 € |
| Bärlauchmaultaschen Paprikagemüse Kräutersoße (vegt.) | 13,00 € |
| Käsespätzle geschmelzte Zwiebel gemischter Salat (vegt.) | 10,50 € |
| Hausgemachte Maultaschen geschmelzte Zwiebeln und Speckwürfeln bunter Salat | 11,50 € |
| Großer gemischter Marktsalat ... | |
| ... mit gebratene Putenbruststreifen Früchten Himbeerdressing ofenfrisches Baguette | 13,00 € |
| ... mit Kartoffel-Käsetaschen gebratenen Champignons ofenfrisches Baguette | 13,00 € |
| Deftiger Wurstsalat ^{a,b,c,e,f} Käse Paprika Zwiebeln Essiggurke Brot Butter | 9,50 € |
| Fleischkäse ^{a,b,c,e,f} gedünstete Zwiebeln Spiegelei Bratensoße Brot | 9,50 € |

Zusatzstoffe^aPhosphat, ^bGeschmacksverstärker E621, ^cAntioxidationsmittel E300, ^dKonservierungsstoff E252, ^eStabilisator E331, ^fEmulgator E471

Süßspeisen und Eiscreme

| | |
|--|--------|
| Fondant au Chocolat Schokoküchlein mit flüssigem Kern Bourbon-Vanilleeiscreme | 6,90 € |
| Apfel-Granola-Ecke mit Nüssen und Haferflocken Vanille-Eis  | 4,80 € |
| Sauerrahmmousse Pfirsich-Aprikosen-Grütze | 6,20 € |
| Panna Cotta Maracujasoße Früchte | 5,20 € |
| Sylter Rote Grütze Vanilleeiscreme Rahm | 4,80 € |
| „Fitness Becher“ Frucht- & Joghurteis Joghurt frische Früchte der Saison Müsli | 5,20 € |
| „Romanoff“ Erdbeeren Cointreau Bourbon-Vanilleeiscreme Sahne | 5,80 € |
| Kalter Cappuccino Bourbon-Vanilleeiscreme Sahne | 4,50 € |
| „Himbeertraum“ Bourbon-Vanilleeiscreme heiße Himbeeren Sahne | 5,60 € |
| „Nussknacker“ Schokoladen-, Pistazien- und Walnusseiscreme Kaffeelikör Nussmix Sahne | 5,60 € |

...oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis zusammen

| | | | | |
|--|------------------------|-----------------------|----------------|------------------|
| Bourbon-Vanille | Pistazie | Walnuss | Schokolade | Cashew-Sauerrahm |
| Nektarine-Mascarpone | Panna Cotta-Waldfrucht | Ananas-Thai-Basilikum | Erdbeere | |
| Maracuja-Sorbet | Cassis-Sorbet | Zitronen-Sorbet | Frozen Yoghurt | |
| 1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl | | | | 1,80 € |
| Portion Sahne | | | | 0,30 € |
| Eierlikör Baileys Kähluha Kokossirup | | | | 1,20 € |

... nicht nur einfach „Kaffee“

| | | |
|--|--|--------|
| Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee mit Eierlikör und Sahne | | 3,80 € |
| Kaffee „Paris“, heißer Kaffee mit Cointreau und Sahne | | 3,80 € |
| Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys und Sahne | | 3,80 € |
| Kaffee „mexikanisch“ mit heißer Schokolade und Milchschaum | | 2,60 € |

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

| | | |
|--|------|--------|
| Williamine von Morand/Schweiz | 2cl | 4,10 € |
| Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel | 2cl | 4,80 € |
| Roter Weinpergpfirsich, Vallendar/Mosel | 2 cl | 4,80 € |
| Zibärtele, Vallendar/Mosel | 2cl | 4,80 € |
| Haselnuss, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen | 2 cl | 4,10 € |
| Quitte, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen | 2cl | 4,10 € |
| Mirabelle, J.Nusbaumer/Frankreich | 2cl | 4,10 € |
| Kirsch, J.Nusbaumer/Frankreich | 2cl | 4,10 € |
| Framboise, J.Nusbaumer/Frankreich | 2cl | 4,10 € |
| Père Magliore V.X.O.P, Calvados Pays d´Auge/Frankreich | 2cl | 4,10 € |
| Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte/Italien | 2cl | 4,10 € |
| Grappa di Chardonnay, Nonino(Italien) | 2cl | 4,10 € |
| Cognac Otard V.S.O.P./Frankreich | 2cl | 4,10 € |
| Cognac Hennesey XO/Frankreich | 2cl | 7,20 € |
| Armagnac Baron Gaston Legrand | 2cl | 5,60 € |