

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.

Wir machen Betriebsferien vom 14.08-31.08.17

Tagesessen 08.08.- 11.08.2017 von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
Hähnchenkeule mit Paprikasoße und Nudeln	8,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat	10,50 €
Curry Wurst mit Pommes frites	7,90 €
Lachsfilet mit Dillrahmsoße und Salzkartoffeln	9,50 €
Spaghetti mit Ratatouille und Parmesan (vegt.)	7,90 €
Mayers Hamburger, mit Rindfleisch-Patty, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln, Salat 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 €
Gemüsemautaschen gebratene Champignon 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		4,20 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee mit Cointreau und Sahne		4,20 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys und Sahne		4,20 €
Kaffee „mexikanisch“ mit heißer Schokolade und Milchschaum		3,00 €

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 €