

HERZSTÜCK

Vorweg oder einfach so

Zu all unseren Vorspeisen reichen wir eine Portion von unserem Sylter Brot inkl. Dip

| | |
|--|---------|
| Würziges Rindertatar Gepickelte Zwiebel, Senfsaat, Kapern, Blutwurst | 17,00 € |
| Bunte Hofkarotten Selleriecreme, Trüffel, Kräuteröl | 15,50 € |
| Garnelen-Pfanne Black Tiger Garnelen, bunte Bohnen, Tomate, Chili | 18,50 € |
| Cremiger Burrata Bunte Tomaten, Basilikumsalsa, Oliven, Buschbasilikum | 16,90 € |

Geteiltes Essen schmeckt doppelt gut

Unsere Herzstück-Etagere

Garnelen-Pfanne, Rindertatar, Bunte Karotten & ofenfrisches Sylter Brot mit Dip
ab 2 Personen, p.P. 17,50 €

Erntefrisch

| | |
|---|----------|
| Herbstliches Blattwerk <small>veggie</small> Gemischte Blattsalate, Balsamico Feigen, geröstete Nüsse & Kerne, Balsamicodressing | 16,50 € |
| Caesar's Salat <small>veggie</small> Knackiger Römersalat, hausgemachtes Caesardressing, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Croûtons | 16,50 € |
| Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten: | |
| Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Petersilie | + 9,50 € |
| Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Petersilie | + 6,50 € |
| Ziegenkäse mit Honig, Wurzelgemüse, Wildkräuter | + 6,50 € |
| Cremiger Burrata, Basilikumsalsa | + 7,50 € |

Saisonales

| | |
|---|---------|
| Muskatkürbis Ravioli | 25,50 € |
| Hausgemachte Kürbiskerntapenade, cremiger Ziegenkäse, Blütenhonig, Kürbisschaum | |
| Gebratener Zander | 31,50 € |
| Rahmsauerkraut, Traubenchutney, cremiges Hofkartoffelpüree | |
| Himmel & Erde | 26,00 € |
| Blutwurst, Allländer Apfel, Hofkartoffelpüree, Jus, Röstzwiebeln | |
| Krosser Hofkartoffelrösti | 22,50 € |
| Gemischte Waldpilze, Trüffel, Wildkräuter, pochirtes Ei | |

Herzstück Klassiker

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| Nordische Bouillabaisse | klein: | 18,50 € | |
| Wurzelgemüse, saisonale Fischfilets, Sauce Rouille, Sylter Brot | | groß: | 27,50 € |
| Großes würziges Rindertatar | | 27,50 € | |
| Gepickelte Zwiebel, kleiner Caesar's Salat, Pommes Frites, Trüffelmayonnaise | | | |
| Wiener Kalbsschnitzel ^{2,7,14} | | 30,00 € | |
| Aus der Oberschale, lauwarmer Hofkartoffelsalat, Feldsalat, Preiselbeeren, Zitrone | | | |
| SchniPo Deluxe ^{2,7,14} | | 32,50 € | |
| Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale, Pommes Frites, Trüffelmayonnaise, gemischter Blattsalat, Preiselbeeren, Zitrone | | | |
| Steak Frites vom Heiderumsteak 230 g | | 38,50 € | |
| Ofentomate, kleiner Caesar's Salat, Pommes Frites, Kräuterbutter, Trüffelmayonnaise | | | |

Süßes Danach

| | |
|---|---------|
| Ofenfrischer Crumble für Zwei | 18,50 € |
| Rote Grütze Kompott, Vanillecreme, Haferstreusel, dazu Vanilleeis & Schlagsahne | |
| Hausgemachte Schokoladen Creme Brûlée | 12,50 € |
| Weißes Kaffeeis, Rote Grütze, Schokoladenhippe | |

Saisonkarte

Voraus

Krabbencremesuppe 13,50 €
Dill, Krabben, Crostini

Gebackenes Thunfischtatar 17,90 €
Tempura, Chilimayonnaise, Frühlingslauch, Sesam

Zwischendrin

Eingelegte Bunte Bete 21,50 €
Cremiger Ziegenkäse, Blütenhonig, geröstete Walnuss,
Pumpernickel, Pfifferlinge

Hauptsache

Gegrilltes Thunfischsteak 35,90 €
Gebratene Pimentos, Patatas Bravas, Mediterrane Salsa

Brauhaus Schnitzel 24,90 €
Schweineschnitzel, Waldpilzrahm, Pommes Frites,
Preiselbeeren

Das Beste kommt zum Schluss

Hausgemachtes Milchsofteis

Exotic Split 8,90 €
Passionsfrucht, Mangosoße, Pistaziencrunch

Schokotraum 7,90 €
Schokosoße, Schokoerde, gebackene weiße Schokolade.

Berry Berry Lady 8,90 €
Frische Beeren, Erdbeersöße, Mandelkrokant

Quatsch mit Soße (für unsere kleinen Gäste) 5,90 €
Erdbeersöße, Smarties, bunte Streusel