

SYLTER WOCHEN



Vorspeisen / Kleinigkeiten / Suppe

Tagessuppe

5,50

Hummercremesuppe

6,50

wahlweise mit Nordmeer-Krabben

9,50

Hausgebackenes Zwiebelbrot

mit Kartoffelcreme oder wahlweise mit Griebenschmalz

5,50

Kleiner Beilagen-Salat

4,90

Gebratene Garnelen mit Baguette & Aioli

13,50

Carpaccio vom Rind

mit Trüffel-Öl, Rucola und Parmesanspäne

13,90

Gebratener Büffelmozzarella

im Serranoschinken auf Rucola und Himbeerdressing

14,90

Kleiner Flammkuchen mit Nordmeer-Krabben

Schmand und Frühlingszwiebeln

9,90

SYLTER WOCHEN



Großer Salatteller

*mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Mais, Kidney-Bohnen, Paprika und Ei,
wahlweise mit Himbeerdressing oder Essig/Öl*
12,90

Diverse Toppings zum Salat

<i>Hähnchenbrustfilet</i>	7,50
<i>Schafskäse</i>	4,50
<i>Gebratene Garnelen</i>	9,50
<i>Falafel (Vegan)</i>	4,50

Calamaris Tuben

*gefüllt mit Mozzarella und Kochschinken
auf Knoblauch-Spinat und Meersalzkartoffeln*
23,90

Scholle FINKENWERDER ART

mit Speckstippe, Meersalzkartoffeln und Gurkensalat
24,90

Lachs & Penne

*Lachsfilet-Würfel im Nudelnest
in Peperoni-Käsecreme und Parmesan*
22,90

Hausburger

*200g reinstes Angus Patty im Homestyle Bun
mit Aprikosen-Chilisauce, Wildkräutersalat, Tomaten
und Gurkenrelish, Süßkartoffel-Pommes*
19,90

*Wahlweise mit Green Mountain Patty 120g
auf der Basis von Erbsenprotein und Kokosfett (Vegetarisch/Vegan)*
19,90

Jede Umbestellung von Beilagen berechnen wir mit 1 €

*Da Bratkartoffeln in der Warenqualität immer mal Probleme bereiten,
wir aber auch nicht ganz darauf verzichten möchten,
haben wir diese zurzeit durch gebratene Drillinge ersetzt*

*Sie haben Fragen bezüglich Allergene und
Zusatzstoffen – Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*

SYLTER WOCHEN



*Kalbsfrikadelle
mit Gemüsestreifen, Schalotten-Rotweinsauce
und Parmesan-Kartoffelstampf
24,90*

*Original Wiener Schnitzel
in Butterschmelz gebraten mit Preiselbeeren, Sardelle
Pommes frites und Gurkensalat
27,90*

*Lammrücken im Kräutermantel
mit gebratenen Zucchini-Paprika-Gemüse
auf Kartoffel-Auberginecreme
29,50*

*Rinderfilet von der Norddeutschen-Färse
mit Schmorzwiebeln an Schalotten-Rotweinsauce
auf Parmesan-Kartoffelstampf
32,50*

Ziegenbruchs Klassiker

*Förster Liesel
Schnitzel vom Schweinelachs
mit frischen Champignons, Rahmsauce und Pommes frites
19,90*

*Filetpfanne
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce
mit frischen Champignons, Prinzessbohnen und Röstinchen
23,90*

*Hähnchen-Pfanne
Hähnchenbrust auf Pfannenrösti mit gebratenem Gemüse
und Sauce Hollandaise gratiniert
21,90
wahlweise auch vegetarisch mit Funky-Falafel-Bällchen überbacken
17,90*

SYLTER WOCHEN



Für unsere kleinen Gäste
(nur für Kinder bis 14 Jahren)

<i>Kleines Schnitzel mit Brokkoli und Kartoffelkroketten</i>	<i>9,50</i>
<i>Chicken-Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>8,50</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	<i>8,50</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	<i>3,50</i>
<i>Kinder-Eis - 2 Kugeln nach Wahl mit buntem Zuckerstreusel und Gummibärchen</i>	<i>3,50</i>
<i>Portion Mayonnaise</i>	<i>0,70</i>
<i>Portion Ketchup</i>	<i>0,70</i>

Dessert

*Kaiserschmarrn mit gebratenen Mandeln, Rosinen
Zwetschkenröster und Vanille-Eis*
9,50

*Franzbrötchen Sandwich
mit Tim Mälzers Franzbrötchen-Eiscreme
Karamellsauce und Blaubeeren*
10,50

Gemischtes Eis mit Sahne
6,50

*Ziegenbruchs Käseauswahl vom Brett
mit hausgemachtem Zwiebel-Röstbrot
Butter & Feigensenf*
9,50