

# GETRÄNKE

## Bier

 Haffecöder <i>Maibier</i>	0,30l DM 4,90 € 2,50
 FLENSBURGER "DUNKEL" v. Fass	0,30l DM 4,90 € 2,50
Alsterwasser	0,30l DM 4,90 € 2,50
 KELTS ALKOHOLFREIES PILSENER	0,33l DM 4,90 € 2,50
...einmal landet jeder beim	
 ERDINGER <i>Weißbier</i>	0,50l DM 6,50 € 3,30
FLENSBURGER WEIZEN	0,33l DM 4,90 € 2,50
Malzgetränk	0,33l DM 4,90 € 2,50

## Alkoholfreie Getränke

 Sprite	0,20l DM 4,00 € 2,10
 Fanta	0,20l DM 4,00 € 2,10
 Coca-Cola	0,20l DM 4,00 € 2,10
Spezi	0,20l DM 4,00 € 2,10
 Bad Driburger Mineralbrunnen	0,25l DM 4,50 € 2,30
 STARRT <i>FRUCHTGETRÄNKE</i>	0,25l DM 4,50 € 2,30
Schweppes Original BITTER LEMON	0,20l DM 5,00 € 2,60
Schweppes Indian TONIC WATER	0,20l DM 5,00 € 2,60
Schweppes American GINGER ALE	0,20l DM 5,00 € 2,60
Apfelsaft  Klindworth	0,20l DM 5,00 € 2,60
Apfelsaftschorle	0,20l DM 5,00 € 2,60
Orangennektar  Klindworth	0,20l DM 5,00 € 2,60
Johannisbeernektar  Klindworth	0,20l DM 5,00 € 2,60
Tomatensaft  Klindworth	0,20l DM 5,00 € 2,60

## Liköre - Bitter 2cl

Grand Manier	40% DM 4,50 € 2,30
Sambucca	40% DM 5,00 € 2,60
Amaretto	28% DM 5,00 € 2,60
Baileys	17% DM 4,50 € 2,30
Cointreau	40% DM 5,00 € 2,60

## Weinbrand - Rum 2cl

Mariacron	38% DM 4,00 € 2,10
Asbach Uralt	38% DM 4,50 € 2,30
Rum	40% DM 4,00 € 2,10
Bacardi	40% DM 5,00 € 2,60

## Klare 2cl

Bommerlunder	38% DM 4,50 € 2,30
Bommerlunder (Pflaume)	38% DM 5,50 € 2,80
Malteserkreuz	40% DM 4,50 € 2,30
Jubiläums Akvavit	42% DM 5,00 € 2,60
Linie Aquavit	41,5% DM 5,00 € 2,60
Wodka Moskovskaya	40% DM 5,00 € 2,60
Wodka/Feige	DM 6,00 € 3,10

## Schladerer Obstbrände 2cl

Williamsbirne	40% DM 8,50 € 4,40
Himbeergeist	42% DM 8,50 € 4,40
Kirschwasser	42% DM 8,50 € 4,40

## Edel-Obstbrände 2cl

Calvados Anee	40% DM 12,50 € 6,40
Morand Mirabelle	43% DM 12,50 € 6,40
Morand Williamine	43% DM 12,50 € 6,40
Morand Kirsch	43% DM 12,50 € 6,40
Morand Framboise	43% DM 12,50 € 6,40
Etter Pomme Royal	30% DM 12,50 € 6,40
Etter Framboise	40% DM 12,50 € 6,40
Etter Williamsbirne	42% DM 12,50 € 6,40
Etter Kirsch de Zoug	41% DM 12,50 € 6,40

## Grappa 2cl

Nonino Vuisinar	45% DM 9,50 € 4,90
Pinot-Chardonnay	41% DM 9,50 € 4,90
Nonino-Verduzzo	45% DM 14,50 € 7,40
Marc de Champagne	40% DM 12,50 € 6,40

## Cognac 2cl

Metaxa 7 Sterne	40% DM 7,50 € 3,80
Hennessy V.S.	40% DM 7,50 € 3,80
Remy Martin VSOP	40% DM 7,50 € 3,80

# ZU GUTER LETZT ...

## TAGESKARTE

11.30—15.00 Uhr

### Sylter Scholle

in Halligbutter gebraten, Salzkartoffeln, kleiner Salat. DM 12,80 € 6,50

### Seelachsfilet aus der Nordsee

in Zitronenbutter gebraten, Salzkartoffeln, kleiner Salat. DM 12,80 € 6,50

### Bratheringe

nach Großmutter's Art, süß-sauer eingelegt, Bratkartoffeln. DM 12,80 € 6,50

### Keitumer Deichlammhaxe

mit Rosmarinjus, Speckbohnen und Stampfkartoffeln. DM 13,80 € 7,10

### Kalbsleber »Berliner Art«

mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, kleiner Salat. DM 13,80 € 7,10

### Rinderhacksteak (saftig)

vom Grill mit Spiegelei, Speck-Bratkartoffeln. DM 12,90 € 6,60

### Sylter Grünkohl

mit Kochwurst, Kassler und Bratkartoffeln. DM 14,90 € 7,60

### Grill-Steak-Teller

3 kleine Steaks mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln. DM 14,90 € 7,60

### Putenbruststeak vom Grill

mit Gemüseallerlei, Tomatensauce und Nudeln. DM 12,90 € 6,60

### Bunter Salatteller

mit gegrillten Filetspitzen, Schafkäse und Knoblauchbrot. DM 12,90 € 6,60

Auf Wiedersehen im



Friedrichstraße 25  
25980 Westerland/Sylt  
Tel.: (04651) 22260



Friedrichstraße 25  
25980 Westerland/Sylt  
Tel.: (04651) 22260

Willkommen!

Unsere Küche bereitet Ihnen aus feinen, ausgesuchten Zutaten für den kleinen Appetit oder den großen Hunger leckere, lockere und leichte Gaumenfreuden zu, ergänzt durch die passenden Getränke. Die gute Küche und unser freundlicher Service werden Ihnen den Aufenthalt bei uns zu einem angenehmen Erlebnis machen.

# WEINKARTE

## Weißwein

**2000er Gutswein Wegeler**  
Rheingau Q.b.A. trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

**99/2000 Grauburgunder Kabinett**  
Dr.Heger Baden Q.b.A. trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 16,60

**99/2000 Drohn-Hofberger Kabinett**  
Kiedling Mosel-Saar-Ruwer halbtrocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

**99/2000 Chablis AC**  
Domaine Jean Collet et Fil Frankreich trocken Glas 0,2l DM 13,50  
Flasche DM 49,50  
€ 6,90 € 25,30

**99/2000 Azienda Bixio Pinot Grigio**  
Pinot Grigio, trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

**98/99 Wente Chardonnay**  
Central Coast Californien trocken Glas 0,2l DM 10,50  
Flasche DM 34,00  
€ 4,60 € 17,40

## Rotwein

**99/2000 Wasenweiler Spätburgunder**  
Baden Q.b.A. trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

**99/2000 Grossbottwarer Wunnenstein**  
Trollinger Württemberg Q.b.A. trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

**99/2000 Dürkheimer Feuerberg**  
Blauer Portugieser Pfalz Q.b.A. halbtrocken Glas 0,2l DM 9,00  
Flasche DM 28,50  
€ 4,60 € 14,60

**98/99 Chateau Poncet**  
Premieres Cotes Bordeaux trocken Glas 0,2l DM 9,00  
Flasche DM 29,50  
€ 4,60 € 15,10

**99/2000 Barbera di Asti D.O.C.**  
Piemont Cascina Castlet trocken Glas 0,2l DM 13,00  
Flasche DM 39,50  
€ 6,70 € 20,20

**98/99 Wente Zinfandel**  
Californien Livermore Valley trocken Glas 0,2l DM 10,50  
Flasche DM 37,50  
€ 5,40 € 19,20

## Roséwein

**99/2000 Sasbachwaldener Alde Got**  
Weißherbst Spätburgunder Baden halbtrocken Glas 0,2l DM 10,50  
Flasche DM 33,50  
€ 5,40 € 17,10

**1998 Côtes de Provence A.O.C.**  
Domaine Les Couversets trocken Glas 0,2l DM 9,50  
Flasche DM 29,50  
€ 4,90 € 15,10

## Weißwein Flaschenweine

**99/2000 Grauburgunder Kabinett**  
Dr.Heger, Baden Q.b.A. trocken Flasche 0,75l DM 34,50  
€ 17,40

**99/2000 Oestricher Lenchen**  
Kabinett, Wegeler Rheingau Flasche 0,75l DM 31,50  
€ 16,10

**2000/01 Sinnya Colombard**  
Chardonnay Robertson Valley, South Africa Flasche 0,75l DM 29,50  
€ 15,10

**99/2000 Sauvignon blanc DDC**  
Castel Ringberg Südtirol Flasche 0,75l DM 49,50  
€ 25,30

**2000 Gavi di Gavi**  
Vigna del Bosco Piemont Flasche 0,75l DM 39,50  
€ 20,20

**Rotwein Flaschenweine**

**99/2000 Erlenbacher Kayberg**  
Spätburgunder, Weingut Reinhold Schropf, Q.b.A. trocken, Württemberg Flasche 0,75l DM 29,50  
€ 15,10

**1997/98 Château Fontesteaus**  
Cru Bourgeois Haute Medoc Q.b.A. Flasche 0,75l DM 49,50  
€ 25,30

**1998/99 Château La Couronne**  
St. Emilion, Grand Cru Classe Bordeaux Flasche 0,75l DM 69,50  
€ 35,50

**1998/99 Sassoalloro Jacopo Biondi**  
Santi Sangiovese Toscana Flasche 0,75l DM 69,50  
€ 35,50

**99/2000 Merlot Bramton by Rustenberg**  
Cabernet/Sauvignon South Africa Flasche 0,75l DM 49,50  
€ 25,30

**Sekt & Champagner**

**Langenbach Weisslach** DM 9,50  
Piccolo € 4,90

**Langenbach Weisslach** Flasche 0,75l DM 32,50  
trocken € 16,60

**Champagne De Venoge** Flasche 0,75l DM 89,00  
brut Gordon bleu € 45,50

**Champagne Veuve Cliquot** Flasche 0,75l DM 119,50  
€ 61,10



## ... DAZU ...

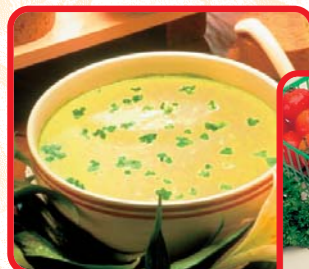
### Aperitif

<b>Sherry</b> trocken oder medium	Glas 5cl DM	6,50 € 3,30
<b>Martini</b> weiß	Glas 5cl DM	6,50 € 3,30
<b>Campari**</b> **mit Farbstoff	Glas 4cl DM	7,50 € 3,80
mit Soda	Glas 0,2l DM	4,00 € 2,10
mit Orangensaft	Glas 0,2l DM	4,00 € 2,10

### Leckere Suppen

immer frisch und hausgemacht!

<b>Italienische Tomatensuppe</b> pikant mit Basilikum und Gemüstreifen	DM 7,90 € 4,00
statt Salat zum Steak + DM 2,-/€ 1,00	
<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Rauchwurst	DM 7,90 € 4,00
statt Salat zum Steak + DM 2,-/€ 1,00	
<b>Friesische Hochzeitssuppe</b> mit Klößen	DM 7,90 € 4,00
statt Salat zum Steak + DM 2,-/€ 1,00	
<b>Sylter Krabbensuppe</b> mit Weinbrand und Sahne	DM 10,90 € 5,60



### Käse

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Toast und Butter	DM 13,50 € 6,90
<b>Schafskäse</b> in Kräutern und Knoblauch eingelegt, mit Friesenbrot und Butter	DM 14,50 € 7,40



### Salate

frisch - knackig - kühl

#### Kleiner gem. Salatteller

immer frisch und jahreszeitlich  
bunt gemischt. Eine abwechs-  
lungsreiche Komposition der  
besten Salatarten aus vielen  
Ländern. Wählen Sie dazu Ihr  
Lieblings-Dressing!

DM 6,90  
€ 3,50

#### Eisbergsalat

knackig und frisch.  
Wir empfehlen dazu  
American-Dressing.

DM 6,90  
€ 3,50

#### Tomatensalat

sonnengereifte Tomaten mit  
milden Salatzwiebeln und Essig-  
Öl-Dressing mit vielen Kräutern.

DM 6,90  
€ 3,50

#### Romanischer Salat

ein großer Teller bunter Salate  
mit Thunfisch und Ei, Zwiebelrin-  
gen, Tomaten und Romana-  
Dressing, dazu Steak-Brot.

DM 13,90  
€ 7,10

#### Küchenchefsalat

ein Riesenteller mit Eisbergsalat,  
anderen Salaten und American-  
Dressing, Teile vom hartgekoch-  
ten Ei, Schinkenstreifen und  
Schweizer Käse, dazu Steak-Brot.

DM 15,90  
€ 8,10

#### Tomaten-Mozzarella-Salat

mit frischem Basilikum,  
Balsamico-Dressing, dazu Brot.

DM 15,90  
€ 8,10

### Dressing

... wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung

#### American-Dressing

cremig-mild aus Joghurt,  
wervollem Pflanzenöl, und  
aromatischen Tomaten. Raffiniert  
gewürzt mit Kräutern und einem  
Schub Rotwein.

#### Romana-Dressing

aus feinem Rotwein-Essig,  
Olivenöl und vielen Kräutern -  
wie in Italien.

#### French-Dressing

saftig-leicht aus Eigelb und  
Sonnenblumenöl mit Garten-  
kräutern, Gewürzen und dem  
typischen feinen Knoblauch-  
aroma. Pikant.



## STEAK und PASTA

### Steak-Spezialitäten vom Lavastein-Grill

Sie bekommen Ihr Steak nach Wunsch *englisch, medium oder durch*

Mit den angegebenen Gewichten legen wir die Steaks für Sie auf den Grill.



Zu allen Steaks  
servieren wir einen  
frischen Salat vorweg, unsere Baked  
Potato mit Sour Cream und  
knuspriges Steak-Brot.

#### Goucho-Steak

ein mächtiges Steak aus dem  
Rücken der berühmten  
Hereford-Rinder. Ohne Fett!

250g DM 28,90  
€ 14,80

#### Pfeffersteak

das zarte Steak für verwöhnte  
Kenner, in einer  
pikanten Sauce mit grünem  
Madagaskar-Pfeffer.

250g DM 33,90  
€ 17,30

#### Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit  
kleinem Fettrand,  
der den feinen Eigengeschmack  
bewahrt,  
\*nicht nur für Männer.

200g DM 24,90  
€ 12,70  
250g DM 28,90  
€ 14,80  
300g DM 32,50  
€ 16,80

#### Filetsteak

das Beste vom Besten, das  
zarteste Stück aus  
der Rinderleiste, völlig fettfrei,  
dick portioniert

200g DM 29,50  
€ 15,30  
250g 35,90  
€ 18,40

#### Ribeye-Steak (Entrecote)

mit etwas Fett marmoriert,  
deshalb besonders zart  
und saftig.

250g DM 24,90  
€ 12,70  
400g DM 33,90  
€ 17,30

#### Huft-Steak

aus der Rinderkeule, fettfrei,  
flach portioniert, saftig gegrillt,  
herzhafter Eigengeschmack.

200g DM 19,90  
€ 10,20

#### Steak & Gambas

Rinderfilet mit gegrillten Gambas  
in Barbecue sauce mit Baked  
Potato und Salatteller.

DM 42,90  
€ 21,90

### Pasta-Spezialitäten - in der Pfanne serviert

#### Spaghetti-Pfanne

mit Hackfleischsauce  
»Bolognese«

DM 16,90  
€ 8,60

#### Sahne-Spaghetti »Carne«

mit Kräuter-Fleischspieß vom  
Grill mit Tomatenwürfeln und  
Knoblauch.

DM 20,90  
€ 10,70

#### Tomaten-Maccaroni »Scampi«

in Basilikumsauce mit gegrillten  
Scampis, in der Pfanne serviert.

DM 32,90  
€ 16,80



#### Gemüse-Maccaroni-Pfanne

mit Schweine-Filetstreifen und  
Kräutern, mit Käse überbacken.

DM 19,90  
€ 10,20

#### Bunte Tortellini »Funghi«

mit Schinkenstreifen,  
Champignons, Tomaten in  
Kräutersahnesauce.

DM 19,90  
€ 10,20

#### Bunte Basilikum-Tortellini »Mare«

mit Lachswürfeln, Krabben und  
Muscheln in Zitronensoße.

DM 24,90  
€ 12,70

#### Thai-Gemüsenudeln

mit gebratenen Garnelen aus der  
Schwenkpfanne mit süßsaurer  
Knoblauch-Soja-Currysauce.

DM 32,90  
€ 16,80

#### Bandnudeln »Asian« mit Pute

asiatisches Schmor Gemüse allerlei  
mit Putenstreifen in Curry mit  
bunten Bandnudeln.

DM 20,90  
€ 10,70

Beachten Sie bitte  
auch unsere tägliche Mittagskarte:  
schmackhaft und preiswert!  
von 11.30 - 15.00 Uhr  
7 Tage in der Woche



## FISCH und mehr ...

### Fisch-Spezialitäten für Kenner

#### Bratheringe »Großmütterchen«

nach Art der Hauses süß-sauer  
eingelegt, dazu Bratkartoffeln.

DM 17,90  
€ 9,20

#### Matjesteller

drei mild marinierte Matjesfilets  
aus dem Fab mit verschiedenen  
Saucen und Bratkartoffeln.

DM 18,90  
€ 9,70

#### Sylter Pannfisch

Schellfisch, gebraten mit Speck,  
Zwiebeln in pikanter Sensauce  
und Bratkartoffeln.

DM 24,90  
€ 12,70

#### Kutterscholle

mit krossen Speck gebraten,  
Petersilienkartoffeln, kleiner  
gemischter Salat.

DM 23,90  
€ 12,20



#### Scholle »Büsumer Art«

in Halligbutter gebraten, mit  
Krabben, Muscheln, Gemüse-  
und Sylter Kartoffeln.

DM 25,90  
€ 13,20

#### Seelachsfilet

in Halligbutter gebraten  
mit feinem Gemüse und  
Kartoffelpüree.

DM 19,90  
€ 10,20

#### Steinbeifilet

gebraten, auf Rieslingsauce  
serviert mit frischem Gemüse und  
Sylter Kartoffeln, dazu kleiner  
gemischter Salat.

DM 26,90  
€ 13,80

#### Lachssteak

feinster Lachs, auf dem Grill  
zubereitet, mit Baked Potato und  
Baguette-Brot.

200g DM 24,90  
€ 12,70

#### Scampis

gegrillt, dazu Baguette-Brot.

DM 44,00  
€ 22,50

### Beilagen à la carte

#### Baked Potato

in Silberfolie gebackene  
Kartoffel mit Sauerrahm.

DM 7,50  
€ 3,80

#### Pommes frites

knusprig goldgelb.

DM 4,00  
€ 2,10

#### Bratkartoffeln

deftig und reichlich.

DM 4,00  
€ 2,10

#### Champignon-Zwiebelgemüse

entfernsch gedünstet.

DM 4,00  
€ 2,10

#### Maiskörner aus Kalifornien

in der Pfanne gebraten

DM 4,50  
€ 2,30



#### Prinzess-Bohnen

DM 4,00  
€ 2,10

#### Gebratene Zwiebeln

DM 2,50  
€ 1,30

#### Steaksauce

DM 1,00  
€ 0,50

#### Butter oder Kräuterbutter

DM 1,00  
€ 0,50

#### Sour Cream

DM 2,00  
€ 1,00

#### Steak-Brot

mit Knoblauch, warm aus  
dem Backofen

DM 2,00  
€ 1,00

## SPEZIALITÄTEN des HAUSES

### Köstlichkeiten vom Grill

#### Beef Barbecue

frisch gehacktes Rindfleisch,  
fettarm, zu einem runden Steak  
geformt und mit frischen  
Gewürzen abgeschmeckt. Saftig  
gegrillt und dazu knusprige  
Pommes frites und eine pikante  
Sauce oder die Baked-Potato.

200g DM 14,90  
€ 7,60

#### Zartes Putenbrust-Steak

saftig gebraten, mit Kräuter-  
butter, Baked Potato mit Sour  
Cream und Gartengemüse.

200g DM 19,90  
€ 10,20

#### Kalbsleber »Berliner Art«

mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln  
und Kartoffelpüree.

DM 18,90  
€ 9,70

#### Roastbeef

rosa gebraten, mit Sauce  
Remoulade, Gewürzgurke und  
herzhaften Bratkartoffeln.

DM 19,90  
€ 10,20

#### Schnitzel »Cordon Bleu«

vom Schwein, mit Schinken und  
Käse gefüllt, dazu frisches  
Gartengemüse, Sauce Bernaise  
und Bratkartoffeln.

DM 22,90  
€ 11,70

#### Schweinefilet »Gärtnerin«

rosa gebraten, mit feinem  
Gemüse, Champignons à la  
creme und Bratkartoffeln.

DM 24,50  
€ 12,50

#### Ratsherren-Pfanne

drei kleine Steaks mit Champi-  
gnons, Röstzwiebeln und  
Bratkartoffeln.

DM 23,50  
€ 12,00

#### Geschmorte Lammhaxen

auf Rosmarinjus, mit grünen  
Bohnen und Stampfkartoffeln.

DM 22,90  
€ 11,70

#### Lamm schnitzel

gefüllt mit Schafskäse, dazu  
frische Salate und Bratkartoffeln.

DM 26,90  
€ 13,80

#### Lammrücken

rosa gebraten auf Estragonjus mit  
Broccoliröschen und Sylter  
Kartoffeln.

DM 24,90  
€ 12,70

#### Lammfilet

rosa gebraten auf Rosmarin-  
Salbejus-Spiegel, mit grünen  
Bohnen umlegt, dazu  
Kräuterstampfkartoffeln.

DM 28,90  
€ 14,80



Beachten Sie bitte  
auch unsere tägliche Mittagskarte:  
schmackhaft und preiswert!  
von 11.30 - 15.00 Uhr  
7 Tage in der Woche

### Kinderteller

#### Spaghetti

mit Hackfleischsauce.

DM 8,50  
€ 4,40

#### Kinderschnitzel

mit Pommes frites und  
Salatbuket.

DM 8,50  
€ 4,40

