

APERTIF-EMPFEHLUNG

Anpiff (0.1 KöPi)	2.5	Alfred Gratien Chamagner 0.1	15.5
Lillet Wildberry	9.5	Alfred Gratien Champagner Rosé 0.1	16.5
Aperol Spritz	9.5	Alkoholfreier Quittensprizz	7.5

VORSPEISEN & CO

Sylter Royal Austern pro Stk. 4 / 6 Stk. 22

Chesterbrot | Zitrone

Vorspeisenvariation 29

Hummertatar | Hummer-Bisque | gebratener Hummer

Bouillabaisse „Hummerkoje“ Vorspeise 17 | Hauptgang 28.5

Sauce Rouille | Baguette

Hummer-Bisque 14.5

Tomate | Vanille

Gambas 5 Stück 17.5 | 10 Stück 32

Knoblauch | Aioli

Tuna Tataki 22.5

kurzgebratener Thunfisch im Sesammantel | Ponzusoße | Mangosalat

Hummerkojen-Salat 13.5

knackige Blattsalate | Tomaten | Karottenstreifen | Früchte | Himbeervinaigrette

mit Rinderfiletstreifen +10 | mit Gambas + 10.5



HAUPTGÄNGE

NY LobsterRoll 43

Hummerfleisch in Cocktailsoße | Knoblauch-Zitronenvinaigrette | BriocheRoll

Surf & Turf

Rinderfilet vom Holsteiner Rind mit Gambas **50**

Rinderfilet vom Holsteiner Rind mit ½ gegrilltem Hummer **62**

Deichlamm 34

Karree mit Kräuterkruste | Jus

Rinderfilet 39

vom Holsteiner Rind | Jus

Wiener Schnitzel 28

vom Kalb | Preiselbeeren

Lachsfilet 29

gebraten | Weißweinschaum | Zitrone

Tuna Tataki 31

kurzgebratener Thunfisch im Sesammantel | Ponzusoße und Mangosalat

Hummerkojen-Salat 16

knackige Blattsalate | Tomaten | Karottenstreifen | Früchte | Himbeervinaigrette

mit Rinderfiletstreifen + 13 | mit Gambas +13.5

Trüffelpaghettoni 25.5

Parmesan und Herbsttrüffel

mit Rinderfiletstreifen +10 | mit Gambas +10.5



BEILAGEN ZUR AUSWAHL

GEMÜSE

Wilder Brokkoli	6
Pfannengemüse	5
Gestovte Möhren	5
Spinat mit Knoblauch	5
Edamame	7

SALAT

Gemischter Salat	6
Gurkensalat	5
Wakame (Seealgensalat)	5

KARTOFFELN

Petersilienkartoffeln	5
Getrüffeltes	
Kartoffelpürree	7
SteakhouseFries	5
Süßkartoffelpommes	5
Kartoffelpürree	5

SAUCE & DIP

Kräuterbutter	4
Trüffelbutter	4
Wasabimayonnaise	4
Trüffelmayonnaise	4
Jus	4
Sojasauce	3
Ketchup	2
Mayonnaise	2

CLASSIC SIGNATURE DISH

I Love Sylt Hummerkoje

Hummer | SteakhouseFries | Salat | Cocktailsauce | Zitrone | zerlassene Butter

Pro 100 g Hummergewicht 14

Wählen Sie sich einen frischen Hummer von der Tafel
ab ca. 600g für 1 oder 2 Personen

KIDS

Fish & Chips 12

SteakhouseFries, Remouladensauce

Pasta „Sylter Welle“

mit Bolognese 12 | mit Butter 8

Chicken-Nuggets 12.5

SteakhouseFries

Kugel Eis 5

verschiedene Sorten



SUSHI & BOWLS

SUSHI

- 8 CaliforniaRoll InsideOut **12.5**
- 8 SpicyTuna InsideOut **23.5**
- 8 Knuspergamba InsideOut **18**
- 8 Avocado InsideOut **12.5** ✓
- 4 Lachs Nigiri **12**
- 4 Tuna Nigiri **16**



SASHIMI (ohne Reis)

- 5 Lachs Filets **15**
- 5 Thunfisch Filets **18**

POKÉBOWLS (Hawaiianisches Nationalgericht)

Sushireis | Ingwer | Mango | Wakame | Edamame | Avocado
Sesam | Sojasauce | Teriyakisauce **12.5** ✓

UPGRADES FÜR DIE BOWLS

- Gebratener Lachs **12**
- Lachs Sashimi **12.5**
- Gambas **10.5**
- Rinderfiletstreifen **10**
- Tuna Tataki **13**
- Hummerfleisch in Cocktailsoße mit Knoblauch-Zitronenvinaigrette **16.5**
- Cashewnüsse geröstet und gesalzen **6.5**

SIDES

- Edamame (Sojabohnen) **7**
- Wakame (Seealgensalat) **5.5**
- Chukka Ika Sansai (jap. Tintenfisch-Sesam-Salat) **11**

Sushi-Skateboard für 2 Personen

„Chefs Choice“

16 InsideOut | 4 Nigiri | 6 Sashimi

43.5



DESSERT

New York Cheese Cake 12.5

hausgemachte Pfefferkirschen | Mascarpone Eis

Crème brûlée 11

mit Beeren

Schokoküchlein 11.5

mit flüssigem Kern | Sauerrahmeis

Salzkaramelleis 11

karamellierte Cashewnüsse | Beeren

Himbeersorbet 16

mit Rosé Champagner aufgegossen

Käsevariation 15

Käseauswahl | Feigensenf

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Scheibel Moor Birne	9	Helbing Kümmel	4
Scheibel FINESSE Himbeere	9	Lister Hafenwasser	8
Scheibel Nussler	11	Lütten Sylter	4

2018 Gewürztraminer Auslese **GL. 0,05 9 | FL. 0.375 36**
Weingut Andreas Bender, Pfalz

2020 Nachtgold Beerenauslese süß **GL. 0,05 8 | FL. 0.375 33**
Weingut Peter Mertes, Rheinhessen

1993 Riesling Auslese – Rarität - **FL. 0.75 99**
Weingut Kerpen, Mosel

2017 Ruster Ausbruch – Rarität - **FL. 0.375 69**
Weingut Günther und Regina Triebaumer, Neusiedlersee / Österreich

