

Empfehlungen aus unseren Tafeln

„Boquerones en Vinagre“ 13,50
süß-sauer Eingelegte Sardellenfilets
an Tomatensalat

Lachs-Lasagne, 15,50
Spinat, Hummersauce

Gebratenes Filet vom Nordsee Rotbarsch 21,50
an Curry-Linsen, Salzkartoffeln & Curryöl

Viktoriabarsch unter der Kartoffelkruste 21,90
mit Spitzkohl & Senf-Dill-Sauce

Duo von Dorade & Loup de Mer Filets 25,50
an Spinat-Serrano Kruste auf Reibekuchen, Weißweinsauce

Dorade Royale vom Grill, Bratkartoffeln (Speck), Spinat 25,50

Steak vom Yellow-Fin Thunfisch (halbroh) 26,50
auf asiatischem Kohlrabi-Salat, Teriyaki-Sauce & Sesam

Loup de Mer vom Grill, Bratkartoffeln (Speck), Spinat 26,90

Gegrilltes Filet vom Steinbutt „Livornese“ 31,50
mit Butterreis & Spinat,
Tomaten-Kapern-Oliven-Sardellen-Sauce

Tranche vom schottischen Lachs 32,50
mit sautierten Pfifferlingen, Drillinge & Spitzkohl

Muschel Saison 2023 - Original Sylter Muscheln

Sylter Muschelcremesuppe 10,90
mit Muscheln, Gemüsestreifen & Shrimps

Spaghetti mit Sylter Muscheln 17,90
Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie & Olivenöl

Sylter Muscheln „Rheinische Art“ 19,50
in Gemüsesud, dazu gebuttertes Schwarzbrot

Muscheltopf „Fischhaus“ 20,50
mit Knoblauch & Petersilie

Sylter Muscheln „Provençale“ 20,90
in Tomatensud, mit Kräutern & Knoblauch

Sylter Muscheln „Thai Art“ 21,90
mit Kokosmilch, Ingwer, Chili, Kurkuma & Koriander

Portion Pommes Frites 5,-



Unsere Rosé-Empfehlung

2022er Acios da Raia
100% Mencía aus Galicien
Glas 0,2l 7,20
Flasche 0,75l 25,50