

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

<b>KARTOFFELCREME-SUPPE</b> FLUSSKREBS-SPECK-EINLAGE <i>Potato cream soup with crayfish-bacon garnish</i>	Tässchen/ Cup 7,20	12,90
<b>FLUSSKREBSE AN MARINIERTEM VOGERLSALAT</b> APFELSPALTEN, APFEL-CIDRE-KARAMELL, FELDSALAT <i>Crayfish with marinated lamb's lettuce, sliced apple, apple-cider caramel</i>		17,90
<b>KLASSISCHER CREVETTEN-COCKTAIL</b> EISMEER-GARNELEN, EISBERGSALAT, MELONE, HAUSGEMACHTE COCKTAILSAUCE <i>Classic deep sea Shrimp cocktail, iceberg lettuce, melon, homemade cocktail sauce</i>		18,50
<b>DUO VOM RÄUCHERFISCH AN FOCCACIA</b> ZWEIERLEI ROTE BEETE, MEERRETTICH <i>Duo of smoked fish with focaccia, beetroot, horse radish</i>		22,50
<b>GRÜNKOHL MIT HAUSGEMACHTER FISCH-BRATWURST AN DÜSSELDORFER ABB-SENF</b> HAUSGEMACHTE WURST VON FISCH UND KRUSTENTIEREN <i>Braised kale with homemade sausage of fish and crustaceans, ABB mustard from Düsseldorf</i>		23,50
<b>FISCHSTÄBCHEN NACH OMAS REZEPT</b> SEELACHSFILET, SPINAT MIT BLUBB, KARTOFFELPÜREE, REMOULADENSAUCE <i>Grandma's fish fingers made of coal fish, creamy spinach, mashed potatoes, Tatar sauce</i>		24,90
<b>GESCHMORTE ATLANTIK ROTBARBE</b> TOMATEN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, KARTOFFELN <i>Braised Atlantic Red Mullet, tomatoes, artichokes, olives, potatoes</i>		27,50
<b>IN KRÄUTERN CONFERTES SAIBLINGSFILET</b> ZWEIERLEI PASTINAKE, ORANGENCONFIT, GERÖSTETER WILDSCHINKEN <i>Char Fillet in herbal confit, duo of parsnip, confit orange, roasted game ham</i>		28,50
<b>DORADE ROYALE VOM GRILL</b> ROTE BEETE RISOTTO, SPINAT <i>Grilled Dorade Royal (Sea bream), beetroot risotto, spinach</i>		29,50
<b>LOUP DE MER VOM GRILL</b> BRATKARTOFFELN (SPECK) & SPINAT <i>Grilled Loup de Mer (Sea Bass), roast potatoes (bacon) &amp; spinach</i>		29,50
<b><u>FANG DES TAGES</u></b>	<b>½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL</b> AN LINGUINI A.O.P. <i>Grilled ½ Rock Lobster from the Caribbean, Linguini A.O.P.</i>	55,-
<b><u>VEGETARISCH</u></b>	<b>ROTE BEETE RISOTTO MIT SPINAT</b> <i>Beetroot risotto with spinach</i>	22,50
<b><u>SYLTER MUSCHELN 2024</u></b>	<b>SYLTER MUSCHELCREME SUPPE</b> MUSCHELN, GEMÜSESTREIFEN, SHRIMPS <i>Creamy mussel soup with mussels, vegetable strips &amp; shrimps</i>	12,50
	<b>SPAGHETTI MIT SYLTER MUSCHELN</b> KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL <i>Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley &amp; olive oil</i>	18,90
	<b>SYLTER MUSCHELN „RHEINISCHE ART“</b> IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT <i>Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with buttered black bread</i>	20,90
	<b>MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“</b> KNOBLAUCH, PETERSILIE <i>Mussel pot "Fischhaus" with parsley &amp; garlic</i>	21,90
	<b>SYLTER MUSCHELN „THAI ART“</b> KOKOSMILCH, INGWER, CHILI, KURKUMA, KORIANDER <i>Mussels "Thai Style" with coconut milk, ginger, chili curcuma &amp; cilantro</i>	22,90
<b>DAZU...</b> WITH...	<b>PORTION POMMES FRITES</b> PORTION OF FRENCH FRIES	5,50

