

Antipastí

Update 15.04.2011

Ciabatta mit 2010er Olivenöl von Oro del Desierto aus Spanien (biologischer Anbau, von Hand geerntet, innerhalb von 6 Std. gepresst, nur 1% Säure)	4,70
Ciabatta mit Wíin Kööv´s Tomaten-Díp	4,70
Sensationelle Fenchel-Salami aus Montalcino	5,00
Leckerer Südtiroler Speck luftgetrocknet	5,00
Gegrillte Zwiebeln in Balsamico	4,70
Sardellenfilets mariniert	4,70
Fruttí di Mare Salat	4,70
Champignons	4,70
Artischocken	4,70
Grüne Oliven	4,70
Halbgetrocknete Tomaten	4,70
Wíin Kööv´s selbst eingelegter Schafskäse	5,00
Gebrochener Parmesan mit Balsamico	5,00
Thunfisch „Bonito Atun Claro“ aus der Bíscaja	5,90
Baby-Öl-Sardinen „Sardinillas de Riannxo“ (es gibt keine besseren!!!)	13,90

Vorspeisen

Knoblauchbrot	5,00
Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln	6,50
Tomatensuppe mit Pesto	6,50
Gurkensalat in Sauerrahm-Dill-Dressing	8,00
Salat von Strauchtomaten mit Aceto Balsamico	8,00
Salat der Saison mit Balsamico-Dressing	8,00
„Cesars Salad“ mit Croutons und Parmesanobel	9,50
Scheiben vom Rauchlachs mit Reibekuchen und Schmand	11,00
½ Dtz. Weinbergschnecken „wie im Dorferug“	12,00
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Balsamico-Dressing	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	15,00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce	16,00

Hauptspeisen

Spaghettinis ... mit pikantem Tomatensugo und Frischkäse	16,50
... mit Pesto, getrockneten Tomaten und Parmesan	16,00
... mit Champagner-Trüffel-Sauce	18,50
... mit gebratenen Black Tiger Garnelen	23,00
Roastbeef - kalt - rosa gebraten, Remouladensauce, Bratkartoffeln	22,00
Tatar vom Rinderfilet, handgeschnitten, mit gesalzener Butter, wahlweise mit Schwarzbrot oder Bratkartoffeln	24,90
Deichlammhaxe in Rotweinjus geschmort, Ratatouille-Gemüse und Stampfkartoffeln	18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	22,50
Lamb Chops gebraten auf Ratatouille mit Stampfkartoffeln	23,00
Maishähnchenbrust gebraten auf Wok-Gemüse mit Krupuk	18,00
Dorfkerug´s Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln	18,50
Rumpsteak vom Aberdeen-Angus, Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln	26,50
Rinderfilet vom Aberdeen-Angus mit Bratkartoffeln, wahlweise Sauce Bernaise oder Pfefferrahmsauce	32,50
Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl (Spicy!)	18,50
„Sylter Fischmarkt“, gebratene Fischfilets auf Dijon-Senf-Sauce mit Inselkartoffeln und Gurkensalat	24,50

Dessert

Wiin Kööv´s Vanille-Eis mit Kürbiskernöl	6,00
Sylter Rote Grütze mit Vanille-Eis	6,50
Zitronen-Sorbet	3,50
...mit Wodka	7,50
...mit Champagner	9,50
Omí´s Schokoladen Pudding mit Vanille Sauce	7,00
Crunchy Tiramisu mit Beeren und süßem Pesto	9,00
„Tête de Moine“ mit Feigensenf und Baguette	13,00
Gemischter Käseteller mit Trauben, gesalzener Butter und Brotkorb	15,00