

APERITIF

Hausaperitif – Mirtillo Spritz	0,2l	9,50 €
Dr. Loosen Rieslingsekt Brut	0,1l	7,50 €
Champagne Perrier Jouët Grand Brut	0,1l	17,00 €
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé	0,1l	21,00 €
Kir Royal		17,50 €
Campani Orange		9,50 €
Lillet Cherry		9,50 €
Pink'n Tonic		9,50 €
Martini Fiero Tonic		9,50 €

BIER

König Pilsener	0,2l	2,80 €
	0,3l	4,20 €
	0,4l	5,20 €
Maisel's Weisse	0,5l	5,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	4,50 €

VORNEWEG

½ Dutzend Sylter Royal Austern mit Chesterbrot, Zitrone und Vinaigrette	28,50 €
Caesar Salat mit confierten Tomaten und gehobeltem Parmesan	14,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50 €
mit gebratenen Garnelen	19,50 €
Mariniertes Rindertatar mit Dijon Senf, Crème fraîche und Frankfurter Kräutern	18,50 €
Sylter Tapas mit Nordseekrabben, Auster, Rindertatar, Matjes „Hausfrauenart“	24,50 €
Burrata mit Kirschtomaten, Heidelbeeren und Zitronenöl	16,50 €

ZWISCHENDURCH

Pfifferlingschaumsuppe

mit Speckkrusteln und Kerbelöl

13,50 €

Gurkenkaltschale

mit jungem Knoblauch, Sauerrahm und Nordseekrabben

12,50 €

Severin *s Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauch

14,50 €

Große Portion

21,50 €

Elsässer Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

13,50 €

Flammkuchen Severin *s

mit Galloway Schinken, Petersilien-Schmand und Aprikosen

16,50 €

Labskaus

mit Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke

17,50 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit Waldpilzen, Rucola und Deichkäse

23,50 €

Große Portion

29,50 €

AUS DEM WASSER

Gebratenes Nordsee Lachsfilet mit Granny Smith-Schaum, Senfgurken-Krabbenragout und Rösti	29,50 €
Gebratene Nordsee Seezunge mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	49,50 €
Garnelenpfanne mit Tomatensalsa, Grillgemüse und Knoblauchbaguette	30,50 €

VON DER WEIDE

Gebratenes Rinderfilet mit gerösteten Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	45,50 €
Gebratene Frikadellen mit Dijon-Senfsauce, Rahmwirsing und Nussbutterstampf	26,50 €
Wiener Schmitzel vom Milchkalb mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren	27,50 €
Saltimbocca vom Landhuhn mit Zitronenschaum, Frühlingslauch und Tomatenrisotto	32,50 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Zitronen-Crème brûlée

mit Blaubeer-Joghurteis

11,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit marinierten Beeren und Zitronensorbet

16,50 €

Mascarpone-Quarkmousse

mit weißer Schokolade und Holunderblütensorbet

14,50 €

Kaiserschmarrn (mind. 20 min)

mit warmen Kirschen und Vanillesauce

16,50 €

Rohmilchkäse vom Hof Backensholz

mit Früchtebrot und Feigensenf

17,50 €

EIS UND SORBET

Rote Grütze Becher

mit Himbeersorbet, Rotes Johannisbeersorbet, Blaubeer-Joghurteis, Vanillesauce und Sahne 11,50 €

Blumenbecher

mit Holunderblütensorbet, Sylter Rosensorbet, Lavendeleis, kandierten Blüten und Sahne 11,50 €

Erdbeerbecher

mit Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren und Sahne 14,50 €

Sommerbecher

mit Kokoseis, Malagaeis und Ananaseis, Rumrosinen und Sahne 12,50 €

Sorbetvariation

mit marinierten Beeren 11,50 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Kokos | Dunkle Schokolade | Blaubeer-Joghurt |
Lavendel | Ananas | Malaga je Nocke 3,00 €

Hausgemachtes Sorbet

Erdbeere | Zitrone | Rote Johannisbeere | Himbeere |
Pflirsich | Mango | Holunderblüte | Sylter Rose je Nocke 3,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.