

Herzlich Willkommen in der „Kleinen Küchenkate“

Ankommen, Genießen, Wohlfühlen...
... das wollen wir unseren Gästen vermitteln.
Bodenständige Gastronomie und aufmerksamer
Service zeichnen die „Kleine Küchenkate“ aus.
Frische und Qualität sowie hochwertige
regionale Lebensmittel stehen für uns
im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Wir sehen uns in der Verantwortung für eine
bewusste und gesunde Ernährung sowie für eine
umweltverträgliche Produktion von Lebensmitteln.
Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder
zu der Zusammenstellung Ihres Gerichtes?
Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene für Sie bereit.
Sprechen Sie uns einfach an.

Detlef Sprengkamp
Hoyerstig 2
25980 Sylt/Keitum
Telefon 04651- 33387
Täglich geöffnet ab 13.00 Uhr
Durchgehend Küche von 13-21 Uhr
Dienstag u. Mittwoch geschlossen



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Champagner Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	0,11	13,50
Canonita Spritz		9,80
Campari Soda / Tonic / Orange		9,80
Aperol Spritz		9,80
„Hugo“		9,80
„Lillet Wild Berry“ auf Eis		9,80
Sekt -alkoholfrei-	0,11	6,00
Aperol Spritz -alkoholfrei-		9,00
„Hugo“ -alkoholfrei-		9,00
Campari -alkoholfrei- Soda / Tonic / Orange		9,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei- Thomas Henry Tonic / Eis / Orange		9,00
COASTBERRY (Sylt) Gin Award 23 / Tonic		13,50
GIN „Kleine Küchenkate“ / Tonic		14,50
Sherry Tio Pepe	5cl	6,00
Martini Bianco, Rosso	4cl	5,00
Prosecco Mionetto Vivo Spumante	0,11	6,50
Prosecco Pink Cuvée Rosé, Borgo Molino	0,11	8,50
10 Years old Tawny Port hervorragendes Bouquet mit einem typischen „nussigen“ Charakter und köstlicher reifer Frucht mit Noten von Orangenschale, wunderbar mild, am Gaumen klar strukturiert. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“	5cl	8,50

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

SUPPEN, VORSPEISEN & SALAT

Hausgemachte Aioli ofenfrisches Baguette	6,50
Tafelspitzbrühe vom heimischen Galloway Fleischklößchen Gemüse Schnittlauch	10,50
Gulaschsuppe vom Galloway Paprikastreifen Baguette	11,50
Curry-Cremesüppchen gebratene Garnelen Lauchzwiebeln Sahne Kresse	12,50
Beilagen Salat	7,50
Pfifferling-Thymian-Risotto glasierte Kirschtomaten Affilla-Kresse Parmesanspäne	17,50
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli Lauchzwiebeln Baguette	18,50
Bunter Blattsalat gebratene Garnelen Aioli Baguette	24,50

FÜR DIE LÜTTEN

Tagliatelle Tomaten-Pesto-Sauce Parmesan	9,50
Schnitzel vom Kalb Salat Salzkartoffeln	15,50
Gebratenes Kabeljaufilet Salat Remoulade Salzkartoffeln	15,50

FRISCHE NUDELN

Tagliatelle (feine Bandnudeln) Tomaten-Pesto Rucola Pinienkerne Kirschtomaten Parmesan	21,50
- mit gebratenen Garnelen	29,50

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Remouladensauce Zwiebelringe Bratkartoffeln	24,50
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert Remouladensauce frischer Salat Bratkartoffeln	24,50
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke Rote Bete Rollmops Spiegelei	19,00 / 25,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Salat Petersilien-Kartoffeln - 3/4 Portion -	34,00 27,50
Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Gartensalat Bratkartoffeln	38,00

AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe rote Zwiebelringe Salatgarnitur Bratkartoffeln	23,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Gurke Zwiebel Kräuterschmand Salzkartoffeln	24,00
Scholle „Finkenwerder Art“ ausgelassene Speckwürfel Salat Petersilien-Kartoffeln	28,00 / 31,00
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat Pinienkerne Kartoffel-Gemüse-Stampf	33,00
Filet vom Kabeljau, gebraten - Pommery-Senfsauce Gurkensalat Kartoffelstampf - Zitronen-Butter Gartensalat Petersilien-Kartoffeln	35,00

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,50

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

SÜßE SÜNDEN

Heikes hausgemachter Eierlikör	4cl % ?	5,50
Graham´s 10 Years old Tawny Port	5cl	8,50
hervorragendes Bouquet mit einem typischen „nussigen“ Charakter und köstlicher reifer Frucht. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“		
Sylter Friesen-Rahm		8,50
Rote Grütze Eierlikör Sahne		
Vanille-Softeis		9,50
Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne Sahne		
Schokoladen-Softeis Heikes Eierlikör Sahne		9,50
Gemischtes Softeis Schokohaube Sahne Krokant		9,50
Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis Sahne		9,50
Zitronen-Sorbet Champagner 0,11 Minze		18,50
-mit Sash & Fritz Wodka 4cl Minze		12,50
Himbeer-Sorbet Prosecco Rosé 0,11 Minze		12,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel	4,00
Vanille Chocolat Chips Erdbeere Brombeere Espresso-Krokant Walnuss Stracciatella		
Espresso Affogato		7,00
Bourbon-Vanilleeis Espresso Sahne		

KAFFEE UND CO.

Kaffee Crema		3,80
Espresso		3,50
Espresso macchiato		4,00
Doppelter Espresso		5,00
Cappuccino		4,50
Milchkaffee		4,50
Latte macchiato		4,50
Heiße Schokolade	5,00	mit Sahne 5,50
„Pharisäer“ Nationalgetränk der Friesen		7,80
-Kaffee, brauner Zucker, 4cl Rum und Sahne-		
„Tote Tante“		7,80
-Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne-		

BIERE VOM FASS:

Jever Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00
König Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00
Alsterwasser, Radler	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00

AUS DER FLASCHE:

Oberdorfer Helles	0,33 l	4,50
Jever	0,33 l	4,50
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	4,50
Jever fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,50
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	6,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Coca Cola, Coca Cola Zero Flasche	0,2 l	3,80
Fanta, Sprite, Mezzo Mix Flasche	0,2 l	3,80
Gerolsteiner Apfelschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Waterkant Husumer Mineralwasser	0,25 l	3,50
medium, naturell	0,75 l	7,80
Granini Rhabarber	0,2 l	4,00
Granini Apfelsaft	0,2 l	4,00
Granini Orangensaft	0,2 l	4,00
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Schweppes Wild Berry	0,2 l	4,00
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,00

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

FEINE SPIRITUOSEN 2 CL

Heikes hausgemachter Eierlikör	4 cl	% ?	5,50
Haselnussgeist vom Hödl Hof		33,0%	3,50
Helbing		35,0%	3,50
Oldesloher Korn		32,0%	3,50
Malteser		40,0%	3,50
Sash & Fritz Vodka, Berlin		40,0%	4,50
Jägermeister		41,0%	3,50
Underberg		44,0%	3,00
Averna	4 cl	29,0%	6,50
Ramazotti	4 cl	30,0%	6,50
Bailey's Irish Cream auf Eis	4 cl	17,0%	6,50
Fernet Menta		28,0%	4,00
Fernet Branca		39,0%	4,00
Aalborg Jubiläum		40,0%	4,50
Linie Aquavit		41,5%	4,50
Friesengeist		56,0%	3,50
Osborne Veterano		30,0%	4,00
Molinari Sambuca		40,0%	3,50
Freihof Marille		38,0%	6,00
Freihof Williams		38,0%	6,00
Grappa Nonino Chardonnay		41,0%	6,50
Grappa Nonino Tradizionale		41,0%	6,50
Grappa Coffee		38,0%	6,50
Morand Kirsche, Himbeere, Williamine		43,0%	7,00
Reisetbauer Apfelbrand		44,0%	8,00
Reisetbauer Marille		42,0%	8,00
Reisetbauer Kirschbrand		41,5%	9,00
Sauerländer Edelbrand Williams		40,0%	6,50
Scheibel Edles Fass „Nussler“ aus Waldnüssen		40,0%	7,00
Vallendar Orangengeist		40,0%	7,00
Prinz Alte Williams-Christ-Birne		41,0%	7,50
Prinz Alte Haus-Zwetschge		41,0%	7,50
Prinz Alte Wald-Himbeere		41,0%	8,00

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

Eilles-Tee

Glas 4,80

Friesische Mischung- Schwarzteemischung 2,5g
Kräftiger Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tee
mit dem charakteristisch würzigen Geschmack.
Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

Earl Grey Premium Blatt-Schwarztee aromatisiert 2,5g
Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit
dem pikanten Aroma Öl feinster Bergamotte-Früchte. Ein
Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.
Ziehzeitempfehlung: 3 Minuten

Grüntee Asia Superior Blatt-Grüntee 2,5g
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit
sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber
Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.
Traditionell ohne Zugabe von Milch und Zucker getrunken.
Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten

Kräutergarten- Kräutermischung 2,5g
Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nana Minze,
Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

Pfefferminzblätter-Kräutertee 2,0g
Besonders aromatisch und erfrischend sind die
ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.
Ein anregender und wohltuender Genuss zum
Durchatmen. Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

Rooibos Vanilla- Kräutertee aromatisiert 2,5g
Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen
und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote,
kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein.
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

Sommerbeeren- Fruchtemischung aromatisiert 4,0g
eine Komposition aus sommerlichen Apfelstückchen,
Hibiskus Blüte, Hagebuttenschalen, erfrischend!
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten