

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	6,50
Aperol Spritz -alkoholfrei-		9,80
„Hugo“ -alkoholfrei-		9,80
Campari -alkoholfrei- Soda / Tonic / Orange		9,80
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei- Thomas Henry Tonic / Eis / Orange		9,80
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	7,00
Prosecco Pink Cuvée Rosé, Borgo Molino	0,11	9,00
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 Gemüserauten Lauchzwiebeln	11,00
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway Paprikastreifen Baguette	12,00
Curry-Cremesüppchen gebratene Garnelen Lauchzwiebeln Sahne Kresse	12,50
Gemischter Salat / Blattsalat	9,50
Blattsalat Schafskäse rote Zwiebeln Tomate Oliven ofenfrisches Baguette	14,50
Risotto von frischem Spargel grüner und weißer Spargel kandierte Tomate Parmesan	21,00
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli Lauchzwiebeln Baguette	18,50

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
- zusätzlich mit gebratenen Garnelen	29,50
- mit Blattspinat Schafskäse Pinienkerne	26,50

AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Remouladensauce Zwiebelringe Bratkartoffeln	25,00
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert Remouladensauce frischer Salat Bratkartoffeln	25,00
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke Rote Bete Rollmops Spiegelei	26,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Salat Petersilien-Kartoffeln - 3/4 Portion -	34,00 28,00
Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Gartensalat Bratkartoffeln	39,00

AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe rote Zwiebelringe Salatgarnitur Bratkartoffeln	24,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Gurke Zwiebel Kräuterschmand Salzkartoffeln	25,00
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat geröstete Pinienkerne Kartoffel-Gemüse-Stampf	34,00
Kabeljau-Filet vom Grill - Safran-Sauce Gartensalat Spargel-Risotto - Zitronen-Butter Gartensalat Petersilien-Kartoffeln	36,00
<u>Auf Vorbestellung:</u> Frische Seezunge bunter Gartensalat Zitronen-Butter Petersilienkartoffeln	100g 14.50

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

KLEIN/GROß

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			6,00/ 9,00
Rote Grütze Eierlikör Sahne			
Vanille-Softeis			6,50/10,50
Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne Sahne			
Schokoladen-Softeis Heikes Eierlikör Sahne			6,50/10,50
Gemischtes Softeis			6,50/10,50
Schokohaube Sahne Krokant			
Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis Sahne			7,00/11,00
Zitronen-Sorbet Sash & Fritz Wodka 4cl Minze			12,50
Himbeer-Sorbet Prosecco Rosé 0,1l Minze			12,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel		4,00
Vanille Chocolat Chips Erdbeere Espresso-Krokant Walnuss Stracciatella Pfirsich-Johannisbeere			
Espresso Affogato			7,00
Bourbon-Vanilleeis Espresso Sahne			

KAFFEE UND CO.

Kaffee Crema			4,00
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-			

