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
Campari Soda / Tonic / Orange		10,00
Solare Tonic		10,00
Solare Spritz		10,00
Limoncello Spritz		10,00
Mazzoletti Preisel-Spritz		10,00
Canonita Spritz		10,00
Aperol Spritz		10,00
Hugo		10,00
Lillet Wild Berry auf Eis		10,00
Sekt -alkoholfrei-	0,11	6,50
Aperol Spritz -alkoholfrei-		9,80
Hugo -alkoholfrei-		9,80
Campari -alkoholfrei- Soda / Tonic / Orange		9,80
Solare Tonic / Solare Spritz -alkoholfrei-		9,80
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei- Thomas Henry Tonic / Eis / Orange		9,80
COASTBERRY (Sylt) Gin Award 23 / Tonic		13,50
GIN „Kleine Küchenkate“ / Tonic		13,50
Sherry Tio Pepe	5cl	5,50
Martini Bianco, Rosso	4cl	5,50
Prosecco Mionetto Vivo Spumante	0,11	7,50
Prosecco Mionetto Sergio Rosé	0,11	9,50

SUPPEN, VORSPEISEN & SALAT

Hausgemachte Aioli | ofenfrisches Baguette 6,50

Beilagen Salat | Kirschtomaten | Hausdressing 8,50

Tafelspitzbrühe vom heimischen Galloway 11,00
Fleischklößchen | Gemüserauten | Schnittlauch

Gulaschsuppe vom heimischen Galloway 12,50
bunte Paprikastreifen | Baguette

Curry-Cremesüppchen 13,50
gebratene Garnelen | Lauchzwiebeln | Sahne | Kresse

Kürbis-Risotto 19,80
Kürbiscreme | gebratene Kürbisspalten | Parmesan

Garnelen „al Ajillo“ 18,50
mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten
Aioli | Lauchzwiebeln | Baguette

Bunter Salatteller 16,50
Kirschtomaten | Hausdressing | ofenfrisches Baguette
-mit Schafskäse, Zwiebelringen und Oliven 25,00
-mit gebratenen Garnelen und Aioli 29,50

FÜR DIE LÜTTEN

Tagliatelle | Tomaten-Pesto-Sauce | Parmesan 9,50

Schnitzel vom Kalb | Salat | Salzkartoffeln 15,50

Gebratenes Kabeljaufilet 15,50
Salat | Remoulade | Salzkartoffeln

FRISCHE NUDELN

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

AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein 26,00
Remouladensauce | Zwiebelringe | Bratkartoffeln

„Bürgermeisterstück“ vom Galloway 26,00
rosa gebraten und kalt serviert | Remouladensauce
frischer Salat | Bratkartoffeln

Labskaus vom Galloway 26,50
Gewürzgurke | Rote Bete | Rollmops | Spiegelei

Unser Wiener Schnitzel vom Kalb 34,50
Salat | Petersilien-Kartoffeln - 3/4 Portion - 28,50

Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g 39,50
mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert
frischer Gartensalat | Bratkartoffeln

AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe 25,00
rote Zwiebelringe | Salatgarnitur | Bratkartoffeln

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 26,00
Apfel | Gurke | Zwiebel | Kräuterschmand | Salzkartoffeln

Lachs-Filet vom Grill | Parmesan-Blattspinat 34,00
geröstete Pinienkerne | Kartoffel-Gemüse-Stampf

Kabeljau-Filet vom Grill 39,00
Zitronen-Butter | Gartensalat | Petersilien-Kartoffeln

Auf Vorbestellung: Frische Seezunge 100g 14.50
bunter Gartensalat | Zitronen-Butter | Petersilienkartoffeln

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 6,50/10,00
Rote Grütze | Eierlikör | Sahne

2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis 10,00
Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne | Sahne

2 Kugeln Schokoladeneis | Heikes Eierlikör | Sahne 10,00

Rote Grütze | Bourbon-Vanilleeis | Sahne 8,50

Zitronen-Sorbet | Sash & Fritz Wodka 4cl | Minze 12,50

Mövenpick-Eis: je Kugel 4,00
Vanille | Chocolat Chips | Erdbeere | Espresso-Krokant
Walnuss | Stracciatella | Joghurt-Mango

Espresso Affogato 7,00
Bourbon-Vanilleeis | Espresso | Sahne

KAFFEE UND CO.

Kaffee Crema 4,20
Espresso 3,80
Espresso macchiato 4,00
Doppelter Espresso 5,50
Cappuccino 4,50
Ristretto 3,80
Milchkaffee 4,50
Latte macchiato 4,50
Heiße Schokolade 5,00 mit Sahne 6,00
„Pharisäer“ -Nationalgetränk der Friesen- 8,00
-Kaffee, brauner Zucker, 4cl Rum und Sahne-
„Tote Tante“ 8,00
-Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne-

BIERE VOM FASS:

Jever Pilsener	0,2 l	3,40
	0,4 l	6,50
König Pilsener	0,2 l	3,40
	0,4 l	6,50
Alsterwasser, Radler	0,2 l	3,40
	0,4 l	6,50

AUS DER FLASCHE:

Jever	0,33 l	4,80
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	4,80
Jever fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,80
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	4,00
Fanta, Sprite, Mezzo Mix Flasche	0,2 l	4,00
Apfelschorle	0,2 l	3,50
	0,4 l	6,00
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,50
	0,4 l	6,00
Magnus Mineralwasser	0,25 l	3,50
Feinperlig, Still	0,75 l	9,00
Granini Rhabarber	0,2 l	4,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	4,50
Granini Orangensaft	0,2 l	4,50
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,50
Schweppes Wild Berry	0,2 l	4,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,50

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

FEINE SPIRITUOSEN 2 CL

Heike´s 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
Prinz Alte Williams-Christ-Birne		41,0%	7,50
Prinz Alte Haus-Zwetschge		41,0%	7,50
Prinz Alte Wald-Himbeere		41,0%	7,50
Prinz Alte Erdbeere		41,0%	7,50
Reisetbauer Apfelbrand		44,0%	9,00
Reisetbauer Marille		42,0%	9,00
Reisetbauer Kirschbrand		41,5%	9,50
Reisetbauer Gute Luise		41,5%	9,50
Reisetbauer Himbeere		41,5%	14,00
Sauerländer Edelbrand Williams		40,0%	6,50
Scheibel Edles Fass „Nussler“ aus Waldnüssen		40,0%	7,00
Vallendar Orangengeist		40,0%	7,00

Eilles-Tee

Glas 5,00

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