

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 12.00 Uhr
Küche von 12-15.30 Uhr u.17.30-21 Uhr
Mittwoch u. Donnerstag geschlossen

Wir nutzen luca

1. App downloaden
2. Kontaktdaten einmalig angeben
3. Einchecken



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Hausgemachte Aioli ofenfrisches Baguette	5,00
Sour-Cream ofenfrisches Baguette	5,00
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen Baguette	9,00
Curry-Cremesuppe Ingwer gebratene Garnelen Lauchzwiebeln Baguette	9,50
Unsere Fischsuppe reichlich Einlage frische Kräuter Aioli Baguette	-Vorspeise- 11,00 18,50
Garnelen-Pfanne „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli Baguette	-kleine Portion- 11,00 15,00
Beilagen Salat	7,00
Bunter Gartensalat Hausdressing Baguette	8,50
Großer Salatteller	14,50
- eingelegter Schafskäse Oliven Zwiebelringe Baguette	19,50
- gebratene Garnelen hausgemachte Aioli Baguette	21,50

FÜR DIE LÜTTEN

Räuber - Teller	0,00
Nudeln Pesto-Rahmsauce Parmesan	7,50
Schnitzel vom Kalb Salat Salzkartoffeln	12,50
Gebratenes Fischfilet Salat Remoulade Salzkartoffeln	11,50

FRISCHE NUDELN

Tagliatelle (feine Bandnudeln) Blattspinat Knoblauch-Sahnesauce Kirschtomaten	15,80
Tagliatelle Tomaten-Pesto Rucola geröstete Pinienkerne gebratene Garnelen Parmesan	22,50

AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Remouladensauce Zwiebelringe Salatgarnitur Bratkartoffeln	19,80
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert Remouladensauce frischer Salat Bratkartoffeln	19,80
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke Rote Bete Rollmops Spiegelei	21,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb frischer Salat Petersilien-Kartoffeln	27,00 -kleine Portion- 21,00
Rumpsteak „Café de Paris“ ca.220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Salat Bratkartoffeln	32,50

DER FISCH

Eingelegte Bratheringe Zwiebelringe Gartensalat knusprige Bratkartoffeln	16,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Gurke Zwiebel Kräuter-Schmand Salzkartoffeln	17,80
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat Pinienkerne Kartoffel-Gemüse-Stampf	24,00
Scholle „Finkenwerder Art“ ca.500g Speckstippe Salat Petersilienkartoffeln	26,00
Riesen-Garnelen (6 Stck.) in Olivenöl gebraten Ofengemüse Knoblauch Chili Aioli ofenfrisches Baguette	26,50
Steinbeißer-Filet vom Grill Zitronen-Butter frischer Salat Petersilien-Kartoffeln	29,50

Auf Vorbestellung:

FrISChe Seezunge / Steinbutt an der Gräte gebraten Zitronen-Butter Gartensalat Petersilien-Kartoffeln	Tagespreis
--	------------

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,-€

SÜßE SÜNDEN

Sylter Friesen-Rahm Eierlikör rote Grütze Sahne	6,50
Rote Grütze Vanilleeis Sahne	7,00
Vanille-Softeis	7,00
Kürbiskernöl aus der Steiermark karamellisierte Kürbiskerne Sahne	
Vanille-Softeis Erdbeersauce weiße Schokoraspel Sahne	6,50
Schokoladen-Softeis Heikes hausgemachter Eierlikör Sahne	6,50
Zitronen-Sorbet Prosecco Minze	7,50
Himbeer-Sorbet Terre Nardin Rosé Minze	9,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel 2,80
Bourbon-Vanille Chocolat Chips Erdbeere Espresso Krokant Walnuss Stracciatella Brombeere	
„Espresso Affogato“	5,50
Cremiges Bourbon-Vanilleeis Espresso Sahne	
Eiskaffee Vanille-Softeis Sahne Krokant	6,50
Eisschokolade Vanille-Softeis Schokostreusel Sahne	6,50
Heike's hausgemachter Eierlikör	4 cl ?% 4,00

KAFFEE UND HEIßGETRÄNKE

Kaffee Crema	3,20
Espresso	3,00
Espresso macchiato	3,20
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,80
Latte macchiato	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80
„Pharisäer“ Nationalgetränk der Friesen	6,50
-Kaffee, brauner Zucker, 4cl Rum und Sahne-	
„Tote Tante“ Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne	6,50

BIERE VOM FASS:

Jever Pilsener	0,2 l	2,60
	0,4 l	5,20
König Pilsener	0,2 l	2,60
	0,4 l	5,20
Alsterwasser, Radler	0,2 l	2,60
	0,4 l	5,20

AUS DER FLASCHE:

Jever fun alkoholfrei	0,33 l	4,00
Jever fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,00
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Coca Cola, Coca Cola Zero	Flasche	0,2 l	3,20
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	Flasche	0,2 l	3,20
Apfelschorle		0,2 l	2,80
		0,4 l	4,80
Granini Rhabarberschorle		0,2 l	2,80
		0,4 l	4,80
Gerolsteiner Mineralwasser medium, naturell		0,25 l	3,00
		0,75 l	6,80
Granini Rhabarber		0,2 l	3,20
Granini Apfelsaft		0,2 l	3,20
Granini Orangensaft		0,2 l	3,20
Granini Johannisbeere		0,2 l	3,50
Bitter Lemon		0,2 l	3,20
Tonic Water		0,2 l	3,20
Wild Berry		0,2 l	3,20

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

FEINE SPIRITUOSEN 2 CL

Heike's hausgemachter Eierlikör	4 cl	? %	4,00
„Lister Hafenwasser“		32,0%	3,50
Handgebrannter Vodka aus Sylter Nordseewasser			
Haselnussgeist vom Hödl Hof		33,0%	3,00
Helbing		35,0%	2,50
Oldesloher Korn		32,0%	2,00
Malteser		40,0%	2,50
Vodka		40,0%	2,50
Jägermeister		41,0%	2,50
Underberg		44,0%	3,00
Averna	4 cl	29,0%	5,00
Ramazotti	4 cl	30,0%	5,00
Bailey's Irish Cream auf Eis	4 cl	17,0%	5,00
Fernet Menta		28,0%	3,00
Fernet Branca		39,0%	3,00
Aalborg Jubiläum		40,0%	3,00
Linie Aquavit		41,5%	3,00
Friesengeist		56,0%	3,50
Osborne Veterano		30,0%	3,00
Molinari Sambuca		40,0%	3,00
Freihof Marille		38,0%	3,50
Freihof Zwetschge		40,0%	3,50
Freihof Zwetschge Select		41,0%	5,00
Freihof Williams		38,0%	3,50
Freihof Williams Select		40,0%	5,00
Grappa Nonino Chardonnay		41,0%	5,00
Grappa Nonino Tradizionale		41,0%	5,00
Grappa Coffee		38,0%	5,00
Morand Kirsche, Himbeere, Williamine		43,0 %	6,00
Reisetbauer Apfelbrand		44,0%	7,50
Reisetbauer Marille		42,0%	7,50
Reisetbauer Kirschbrand		41,5%	8,50
Vallendar Orangengeist		40,0%	6,50
Ziegler Walnuss		38,0%	7,00
Ziegler Himbeer		38,0%	6,00
Ziegler Obstler		38,0%	5,00

Eilles-Tee

Glas 3,50

Friesische Mischung- Schwarzteemischung 2,5g

Kräftiger Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees 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 Bergamott-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

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, 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, Hibiskusblüte, Hagebuttenschalen, erfrischend! Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten