

# 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



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

## SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Hausgemachte Aioli   ofenfrisches Baguette	5,00
Tafelspitzbrühe vom Galloway Fleischklößchen   Gemüse   Schnittlauch	8,50
Curry-Cremesuppe gebratene Garnelen   Ingwer   Lauchzwiebeln   Baguette	9,50
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen   Baguette	9,50
Riesengarnelen „al Ajillo“ 4 Stck./ 8 Stck.	14,00 / 26,00
mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten   Aioli   Baguette - jede weitere Riesengarnele	3,00
Beilagen Salat	7,00
Bunter Gartensalat   Hausdressing   Baguette	8,50
Großer Salatteller	14,50
- eingelegter Schafskäse   Oliven   Zwiebelringe   Baguette	19,50
- gebratene Riesengarnelen   Aioli   Baguette	24,00

## 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   Schafskäse   Kirschtomaten	18,50
Tagliatelle   Tomaten-Pesto Rucola   geröstete Pinienkerne   gebratene Riesengarnelen   Parmesan	24,50

## 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	27,50 -kleine Portion- 21,50
Rumpsteak „Café de Paris“ ca.220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Salat   Bratkartoffeln	32,50

## DER FISCH

Eingelegte Bratheringe Zwiebelringe   Salatgarnitur   knusprige Bratkartoffeln	17,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel   Gurke   Zwiebel   Kräuter-Schmand   Salzkartoffeln	17,80
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat   Pinienkerne   Kartoffel-Gemüse-Stampf	24,00
Kabeljau-Filet vom Grill Pommery-Senfsauce   Pfannengemüse   Petersilienkartoffeln	28,50

## 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   Rote Grütze   Eierlikör   Sahne	6,50
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis Kürbiskernöl aus der Steiermark   karamellisierte Kürbiskerne   Sahne	7,00
2 Kugeln Chocolat Chips   Heikes Eierlikör   Sahne	7,00
Crème Brûlée	7,00
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	
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
Glühwein mit Schuss	6,50

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

## 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
Scheibel Edles Fass „Nussler“ aus Waldnüssen		40,0%	6,00
Vallendar Orangengeist		40,0%	6,50
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 feinsten 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

