

# 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 Uhr u.17.30-21 Uhr  
Dienstag u. Mittwoch geschlossen



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

## SUPPEN, VORSPEISEN & SALAT

Hausgemachte Aioli   ofenfrisches Baguette	5,50
Tafelspitzbrühe vom heimischen Galloway Fleischklößchen   Gemüse   Schnittlauch	9,00
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen   Baguette	9,80
Kürbis-Cremesuppe gebratene Garnelen   geröstete Kerne   Kürbiskernöl	10,50
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli   Baguette	15,00
Eingelegter Schafskäse im Ofen gebacken Brokkoli   Paprika   Strauchtomaten   Oliven   Baguette	15,00
Großer Salatteller mit Schafskäse   Oliven   Zwiebelringe   Baguette	15,50 21,50

## FÜR DIE LÜTTEN

Räuber - Teller	0,00
Nudeln   Tomaten-Hackfleischsauce   Parmesan	8,50
Schnitzel vom Kalb   Salat   Salzkartoffeln	13,50
Gebratenes Fischfilet Salat   Remoulade   Salzkartoffeln	12,50

## FRISCHE NUDELN

Tagliatelle (feine Bandnudeln) Tomaten-Pesto Rucola   Pinienkerne   Kirschtomaten   Parmesan	17,50
Tagliatelle   Tomaten-Pesto   Rucola Pinienkerne   gebratene Garnelen   Parmesan	26,50

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

## AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Remouladensauce   Zwiebelringe   Bratkartoffeln	21,00
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert   Remouladensauce frischer Salat   Bratkartoffeln	21,00
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke   Rote Bete   Rollmops   Spiegelei	22,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Salat   Petersilien-Kartoffeln -kleine Portion-	31,00 25,00
Rumpsteak von der Holsteiner Färse Parmesan-Blattspinat   geröstete Pinienkerne Pfeffer-Rahmsauce   Bratkartoffeln	34,00

## AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe rote Zwiebelringe   Salatgarnitur   Bratkartoffeln	18,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel   Gurke   Zwiebel   Kräuter-Schmand   Salzkartoffeln	19,50
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat   Pinienkerne   Kartoffel-Stampf	27,00
Kabeljau-Filet vom Grill Senf-Buttersauce   Ofengemüse   Petersilienkartoffeln	31,00

## Auf Vorbestellung

Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Salat   Bratkartoffeln	36,00
--	-------

Frische Seezunge/ Steinbutt Zitronen-Butter   Gartensalat   Petersilien-Kartoffeln	Tagespreis
---	------------

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,-€.

## SÜßE SÜNDEN

---

Heikes hausgemachter Eierlikör	4 cl % ?	5,00
Sylter Friesen-Rahm		7,00
Rote Grütze   Eierlikör   Sahne		
Vanille-Softeis		7,50
Kürbiskernöl aus der Steiermark   karamellisierte Kürbiskerne   Sahne		
Schoko-Softeis   Heikes Eierlikör   Sahne		7,50
Rote Grütze   Bourbon-Vanilleeis   Sahne		8,50
Zitronen-Sorbet   Prosecco   Minze		8,00
-mit Sash & Fritz Wodka   Minze		9,00
Himbeer-Sorbet   Borgo Molino Rosé   Minze		9,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel	3,00
Bourbon-Vanille   Chocolat Chips   Erdbeere		
Espresso-Krokant   Walnuss   Stracciatella		
Espresso Affogato		6,00
Bourbon-Vanilleeis   Espresso   Sahne		
Eis-Kaffee		7,00
Vanille-Softeis   Sahne   Schokosauce   Krokant		