

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 12-16.00 Uhr u.17.00-21 Uhr
Dienstag u. Mittwoch geschlossen



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

APERITIF

Sekt	-alkoholfrei-	0,11	5,50
Aperol Spritz	-alkoholfrei-		8,00
„Hugo“	-alkoholfrei-		8,00
Campari	-alkoholfrei- Soda, Orange, Tonic		8,00
Siegfried Wonderleaf	-alkoholfrei-		8,50
Thomas Henry Tonic-Water, Eis und Orange			
Weißwein-Schorle		0,21	7,00
Sherry Tio Pepe		5cl	5,00
Graham´s 10 Years old Tawny Port		5cl	8,00
hervorragendes Bouquet mit einem typischen nussigen Charakter und köstlicher reifer Frucht mit Noten von Orangenschale, wunderbar mild, am Gaumen klar strukturiert und perfekt ausbalanciert, stoffig, reichhaltig, weich und süß: „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“			
Martini Bianco, Rosso		4cl	5,00
Prosecco Mionetto Spumante Vivo		0,11	7,00
Prosecco Pink Cuvée Rosé Borgo Molino		0,11	8,00
Champagner Theophile Brut L. Roederer		0,11	13,50
Campari Soda,-Tonic,-Orange		0,21	8,50
Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry			8,50
Gin Sul , der Duft des Südens, destilliert im Norden			12,50
Thomas Henry Tonic-Water Eis Orange Rosmarin			
TRII GIN Thomas Henry Tonic-Water Eis			13,50
TRII GIN ist ein Sylter Original. Von drei waschechten Inselkindern am Küchentisch entwickelt. Mit tiefer Verbundenheit zur Heimat erschaffen. Über Jahre hinweg mit viel Liebe zum Detail immer weiter verfeinert.			

SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Aioli ofenfrisches Baguette	6,00
Klare Rindfleischbrühe vom heimischen Galloway Fleischklößchen Gemüse Schnittlauch	9,50
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen Baguette	10,50
Curry-Cremesuppe gebratene Garnelen Ingwer Frühlingslauch Baguette	11,00
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli Baguette	16,00
Großer Salatteller Sprossen Hausdressing	15,50
– eingelegter Schafskäse Oliven Zwiebelringe	21,00
– gebratene Garnelen Aioli	26,00
Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.	

Für die Lütten

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

Frische Nudeln

Tagliatelle Tomaten-Pesto Rucola Pinienkerne Kirschtomaten Parmesan	18,50
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

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Zwiebelringe Gurke Remouladensauce Salatgarnitur Bratkartoffeln	21,00
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert frischer Salat hausgemachte Remouladensauce Bratkartoffeln	21,50
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke Rote Bete Rollmops Spiegelei	23,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb frischer Salat Petersilienkartoffeln -3/4 Portion-	31,00 26,00
Rumpsteak „Café de Paris“ mit einer würzigen, aufgeschlagenen Butter überbacken frischer Salat Bratkartoffeln	36,50

AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe Zwiebelringe Salatgarnitur Bratkartoffeln	21,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Gurke Zwiebel Kräuter-Schmand Salzkartoffeln	21,50
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat geröstete Pinienkerne Kartoffel-Gemüse-Stampf	28,50
Kabeljau-Filet vom Grill Pommery-Senfsauce frischer Salat Bratkartoffeln	32,50

Auf Vorbestellung

Rinderfilet von der Holsteiner Färse Parmesan-Blattspinat Portweinjus Bratkartoffeln	46,00
Frische Seezunge „Müllerin Art“ Zitronen-Butter Gartensalat Petersilien-Kartoffeln	Tagespreis

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

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

Süße Sünden

Heikes hausgemachter Eierlikör	4 cl	% ?	5,00
Sylter Friesen-Rahm			7,50
Rote Grütze Eierlikör Sahne			
Vanille-Softeis			8,50
Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne Sahne			
Vanille-Softeis Erdbeersauce			8,50
weiße Schokolade Früchte Sahne			
Schokoladen-Softeis Heikes Eierlikör Sahne			8,50
Rote Grütze Vanilleeis Sahne			8,50
Zitronen-Sorbet Prosecco Minze			8,50
-mit Sash & Fritz Wodka Minze			9,00
Himbeer-Sorbet Prosecco Rosé Minze			9,50
Mövenpick-Eis:		je Kugel	3,50
Vanille Chocolat Chips Erdbeere Brombeere			
Espresso-Krokant Walnuss Stracciatella			
Espresso Affogato			6,00
Vanilleeis Espresso Sahne			
Graham´s 10 Years old Tawny Port		5cl	8,00
hervorragendes Bouquet mit einem typischen nussigen Charakter und köstlicher reifer Frucht mit Noten von Orangenschale. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“			

KAFFEE & CO.

Kaffee Crema			3,50
Espresso			3,20
Espresso macchiato			3,50
Doppelter Espresso			4,50
Cappuccino			4,00
Milchkaffee			4,00
Latte macchiato			4,00
Heiße Schokolade	4,50	mit Sahne	5,00
„Pharisäer“ Nationalgetränk der Friesen			7,50
-Kaffee, brauner Zucker, 4cl Rum und Sahne-			
„Tote Tante“			7,50
-Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne-			

BIERE VOM FASS:

Jever Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
König Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Alsterwasser, Radler	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80

AUS DER FLASCHE:

Jever	0,33 l	4,50
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	4,50
Jever fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,50
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	6,00
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Coca Cola, Coca Cola Zero Flasche	0,2 l	3,60
Fanta, Sprite, Mezzo Mix Flasche	0,2 l	3,60
Apfelschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Granini Rhabarberschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00
medium, naturell	0,75 l	7,50
Granini Rhabarber	0,2 l	3,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,50
Granini Orangensaft	0,2 l	3,50
Granini Johannisbeere	0,2 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50

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

FEINE SPIRITUOSEN 2 CL

Heikes hausgemachter Eierlikör	4 cl	% ?	5,00
Haselnussgeist vom Hödl Hof		33,0%	3,50
Helbing		35,0%	3,00
Oldesloher Korn		32,0%	3,00
Malteser		40,0%	3,00
Sash & Fritz Vodka, Berlin		40,0%	4,00
Gin Sul, Hamburg		43,0%	5,00
Bombay Sapphire London Dry Gin		40,0%	4,00
Jägermeister		41,0%	3,50
Underberg		44,0%	3,00
Averna	4 cl	29,0%	5,00
Ramazotti	4 cl	30,0%	6,00
Bailey's Irish Cream auf Eis	4 cl	17,0%	6,00
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%	5,00
Freihof Zwetschge		40,0%	5,00
Freihof Williams		38,0%	5,00
Grappa Nonino Chardonnay		41,0%	5,50
Grappa Nonino Tradizionale		41,0%	5,50
Grappa Coffee		38,0%	5,50
Morand Kirsche, Himbeere, Williamine		43,0%	6,50
Reisetbauer Apfelbrand		44,0%	7,50
Reisetbauer Marille		42,0%	7,50
Reisetbauer Kirschbrand		41,5%	8,50
Sauerländer Edelbrand Williams		40,0%	6,50
Scheibel Edles Fass „Nussler“		40,0%	6,50
Vallendar Orangengeist		40,0%	6,50
Ziegler Himbeer		38,0%	7,00
Ziegler Obstler		38,0%	6,00

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.