

# 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 Uhr u.17.00-21 Uhr  
Dienstag u. Mittwoch geschlossen



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Champagner Moët & Chandon Impérial Brut	0,11	14,50
Campari Soda / Tonic / Orange		9,50
Aperol Spritz		9,50
„Hugo“		9,50
„Lillet Wild Berry“ auf Eis		9,50
Sekt -alkoholfrei-	0,11	5,50
Aperol Spritz -alkoholfrei-		8,50
„Hugo“ -alkoholfrei-		8,50
Campari -alkoholfrei- Soda / Tonic / Orange		8,50
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei- Thomas Henry Tonic / Eis / Orange		8,50
COASTBERRY (Sylt) Gin Award 23 / Tonic		13,50
Gin Sul (Hamburg) Tonic / Orange / Rosmarin		12,50
TRII GIN (Sylt) Tonic		13,50
Sherry Tio Pepe	5cl	5,00
Martini Bianco, Rosso	4cl	5,00
Prosecco Mionetto Vivo Spumante	0,11	6,50
Prosecco Pink Cuvée Rosé, Borgo Molino	0,11	8,00
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. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“		

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

## SUPPEN, VORSPEISEN & SALAT

Hausgemachte Aioli   ofenfrisches Baguette	6,00
Tafelspitzbrühe vom heimischen Galloway Fleischklößchen   Gemüse   Schnittlauch	9,50
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen   Baguette	10,50
Unsere Fischsuppe   Tomaten-Gemüsesud Nordseekrabben   Lauchzwiebeln   Aioli   Baguette	14,00
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli   Baguette	16,00
Großer Salatteller   Sprossen   Hausdressing – mit gebratenen Garnelen   Aioli   Baguette	15,50 26,50

## FÜR DIE LÜTTEN

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

## FRISCHE NUDELN

Tagliatelle (feine Bandnudeln) Tomaten-Pesto Rucola   Pinienkerne   Kirschtomaten   Parmesan	19,50
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	21,50
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke   Rote Bete   Rollmops   Spiegelei	23,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Salat   Petersilien-Kartoffeln - 3/4 Portion -	31,00 26,00
Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Salat   Bratkartoffeln	36,50

## AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe rote Zwiebelringe   Salatgarnitur   Bratkartoffeln	21,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel   Gurke   Zwiebel   Kräuter-Schmand   Salzkartoffeln	21,50
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat   Pinienkerne   Kartoffel-Stampf	29,50
Kabeljau-Filet vom Grill Balsamico-Linsen-Gemüse   Petersilienkartoffeln	34,00

## Auf Vorbestellung

Rinderfilet von der Holsteiner Färse Parmesan-Blattspinat   Portweinjus   Bratkartoffeln	46,00
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
Graham´s 10 Years old Tawny Port	5cl	8,00
hervorragendes Bouquet mit einem typischen „nussigen“ Charakter und köstlicher reifer Frucht. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“		
Sylter Friesen-Rahm		7,50
Rote Grütze   Eierlikör   Sahne		
Vanille-Softeis		8,50
Kürbiskernöl   karamellisierte Kürbiskerne   Sahne		
Schokoladen-Softeis	Heikes Eierlikör   Sahne	8,50
Rote Grütze	Bourbon-Vanilleeis   Sahne	8,50
Zitronen-Sorbet	Prosecco   Minze	9,50
-mit Sash & Fritz Wodka   Minze		9,50
Himbeer-Sorbet	Prosecco Rosé   Minze	9,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel	4,00
Vanille   Chocolat Chips   Erdbeere   Brombeere		
Espresso-Krokant   Walnuss   Stracciatella		
Espresso Affogato		6,50
Bourbon-Vanilleeis   Espresso   Sahne		

## KAFFEE UND 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	3,80
Fanta, Sprite, Mezzo Mix Flasche	0,2 l	3,80
Gerolsteiner Apfelschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,80
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,20
medium, naturell	0,75 l	7,50
Granini Rhabarber	0,2 l	3,80
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,80
Granini Orangensaft	0,2 l	3,80
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,80
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,80
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,80

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%	6,00
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“ aus Waldnüssen		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.

# Eilles-Tee

Glas 4,50

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



## Unser Rumpsteak „Café de Paris“

Die Sauce entstand in den 1930er Jahren im Restaurant du Coq d'Or der Familie Boubier in Genf. Die Tochter von Madame Boubier heiratete den Eigentümer des Restaurants Café de Paris, nach dem die Sauce benannt wurde. Das Café de Paris ist dafür bekannt, als einziges warmes Gericht auf der Speisekarte, Entrecôte mit Buttersauce, grünem Salat und Pommes Allumettes anzubieten.