

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.