

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 13.00 Uhr
Durchgehend Küche von 13-21 Uhr
Dienstag u. Mittwoch geschlossen



KLEINEKUECHENKATE



SYLT KLEINE KÜCHENKATE

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Champagner Moët & Chandon Impérial Brut	0,11	14,50
Campari Soda / Tonic / Orange		9,80
Aperol Spritz		9,80
„Hugo“		9,80
„Lillet Wild Berry“ auf Eis		9,80
Sekt -alkoholfrei-	0,11	6,00
Aperol Spritz -alkoholfrei-		9,00
„Hugo“ -alkoholfrei-		9,00
Campari -alkoholfrei- Soda / Tonic / Orange		9,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei- Thomas Henry Tonic / Eis / Orange		9,00
COASTBERRY (Sylt) Gin Award 23 / Tonic		13,50
Gin Sul (Hamburg) Tonic / Orange / Rosmarin		13,50
TRII GIN (Sylt) Tonic		13,50
Sherry Tio Pepe	5cl	6,00
Martini Bianco, Rosso	4cl	5,00
Prosecco Mionetto Vivo Spumante	0,11	6,50
Prosecco Pink Cuvée Rosé, Borgo Molino	0,11	8,50
10 Years old Tawny Port	5cl	8,50
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	10,50
Gulaschsuppe vom heimischen Galloway frische Paprikastreifen Baguette	11,50
Unsere Fischsuppe	Vorspeise 16,00 Hauptgang 28,00
Tomaten-Gemüsesud Fischfilet Nordseekrabben Lauchzwiebeln Aioli Baguette	
Gemischter Salat / Blattsalat / Gurkensalat	9,50
Zitronen-Thymian-Risotto	16,50
grüner Spargel kandierte Tomaten Kresse - mit Wildfang-Garnelen 8/12	3 Stck. 24,50
Garnelen „al Ajillo“ mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten Aioli Lauchzwiebeln Baguette	17,50

FÜR DIE LÜTTEN

Tagliatelle Tomaten-Pesto-Sauce Parmesan	8,50
Schnitzel vom Kalb Salat Salzkartoffeln	14,50
Gebratenes Fischfilet Salat Remoulade Salzkartoffeln	14,50

FRISCHE NUDELN

Tagliatelle (feine Bandnudeln) Tomaten-Pesto Rucola Pinienkerne Kirschtomaten Parmesan	21,50
- mit gebratenen Garnelen	29,50

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

AUS DER LANDSCHLACHTEREI

Sauerfleisch vom Behrendorfer Landschwein Remouladensauce Zwiebelringe Bratkartoffeln	23,00
„Bürgermeisterstück“ vom Galloway rosa gebraten und kalt serviert Remouladensauce frischer Salat Bratkartoffeln	24,00
Labskaus vom Galloway Gewürzgurke Rote Bete Rollmops Spiegelei	24,00
Unser Wiener Schnitzel vom Kalb Salat Petersilien-Kartoffeln - 3/4 Portion -	33,00 27,00
Rumpsteak „Café de Paris“ ca. 220g mit einer aufgeschlagenen, würzigen Butter gratiniert frischer Gartensalat Bratkartoffeln	38,00

AUS DEM MEER

Eingelegte Bratheringe rote Zwiebelringe Salatgarnitur Bratkartoffeln	22,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Gurke Zwiebel Kräuterschmand Salzkartoffeln	23,00
Unsere Fischsuppe Tomaten-Gemüsesud Nordseekrabben Lauchzwiebeln Aioli Baguette	28,00
Lachs-Filet vom Grill Parmesan-Blattspinat Pinienkerne Kartoffel-Gemüse-Stampf	32,00
Filet vom Winterdorsch (Skrei), gebraten - Zitronen-Butter Gartensalat Petersilien-Kartoffeln - Pommery-Senfsauce Gurkensalat Kartoffelstampf	35,00

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,50

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

SÜßE SÜNDEN

Heikes hausgemachter Eierlikör	4cl	% ?	5,50
Graham´s 10 Years old Tawny Port	5cl		8,50
hervorragendes Bouquet mit einem typischen „nussigen“ Charakter und köstlicher reifer Frucht. „Das Finale glänzt durch Eleganz und Volumen“			
Sylter Friesen-Rahm			8,50
Rote Grütze Eierlikör Sahne			
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis			9,50
Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne Sahne			
2 Kugeln Schokoladeneis Heikes Eierlikör Sahne			9,50
Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis Sahne			
Zitronen-Sorbet Champagner 0,11 Minze			18,50
-mit Sash & Fritz Wodka 4cl Minze			12,50
Himbeer-Sorbet Prosecco Rosé 0,11 Minze			12,50
Mövenpick-Eis:	je Kugel		4,00
Vanille Chocolat Chips Erdbeere Brombeere Espresso-Krokant Walnuss Stracciatella			
Espresso Affogato			7,00
Bourbon-Vanilleeis Espresso Sahne			

KAFFEE UND CO.

Kaffee Crema			3,80
Espresso			3,50
Espresso macchiato			4,00
Doppelter Espresso			5,00
Cappuccino			4,50
Milchkaffee			4,50
Latte macchiato			4,50
Heiße Schokolade	5,00	mit Sahne	5,50
„Pharisäer“ Nationalgetränk der Friesen			
-Kaffee, brauner Zucker, 4cl Rum und Sahne-			7,80
„Tote Tante“			7,80
-Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne-			

BIERE VOM FASS:

Jever Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00
König Pilsener	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00
Alsterwasser, Radler	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00

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	6,00
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	6,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,50
medium, naturell	0,75 l	7,80
Granini Rhabarber	0,2 l	4,00
Granini Apfelsaft	0,2 l	4,00
Granini Orangensaft	0,2 l	4,00
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Schweppes Wild Berry	0,2 l	4,00
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,00

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

FEINE SPIRITUOSEN 2 CL

Heikes hausgemachter Eierlikör	4 cl	% ?	5,50
Haselnussgeist vom Hödl Hof		33,0%	3,50
Helbing		35,0%	3,50
Oldesloher Korn		32,0%	3,50
Malteser		40,0%	3,50
Sash & Fritz Vodka, Berlin		40,0%	4,50
Jägermeister		41,0%	3,50
Underberg		44,0%	3,00
Averna	4 cl	29,0%	6,50
Ramazotti	4 cl	30,0%	6,50
Bailey's Irish Cream auf Eis	4 cl	17,0%	6,50
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%	6,00
Freihof Zwetschge		40,0%	6,00
Freihof Williams		38,0%	6,00
Grappa Nonino Chardonnay		41,0%	6,50
Grappa Nonino Tradizionale		41,0%	6,50
Grappa Coffee		38,0%	6,50
Morand Kirsche, Himbeere, Williamine		43,0%	7,00
Reisetbauer Apfelbrand		44,0%	8,00
Reisetbauer Marille		42,0%	8,00
Reisetbauer Kirschbrand		41,5%	9,00
Sauerländer Edelbrand Williams		40,0%	6,50
Scheibel Edles Fass „Nussler“ aus Waldnüssen		40,0%	7,00
Vallendar Orangengeist		40,0%	7,00
Ziegler Himbeer		38,0%	9,00
Ziegler Obstler		38,0%	7,00

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir akzeptieren EC-Karte und Bargeld.

Eilles-Tee

Glas 4,80

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.