

# MITTAG

Ab 12 Uhr alle Gerichte mit unserem Bio-Brot und Dips vorab

---

## FISCHSUPPE • 13 €

*Nach unserem Hausrezept. Aus Fisch und Krustentieren gekocht, mit Sahne verfeinert.*

*Mit Einlage von Nordsee-Fischen, Nordseekrabben<sup>1</sup>, Gemüsestreifen und unserem Bio-Brot*

---

## SYLTER SALATE •

*Salat vom Hof „Erdbeerparadies“ auf Sylt*

(VEGAN) *Mit Ahorn-Senf-Dressing, Dinkel-Croutons und gerösteten Kernen* 13,50 €

(VEGETARISCH) *Mit Bio-Deichkäse vom Backensholzer Hof* 17,50 €

---

## LABSKAUS ›VEGI‹ • 21,50 €

*Sylter Gemüse vom Hof „Erdbeerparadies“ auf Sylt.*

(VEGETARISCH) *Gestampfte Rote Bete und Kartoffeln mit „Rollmops“ aus geräucherter Aubergine, Kombu-Sud und pochiertem Ei vom Hansenhof auf Sylt*

---

## LINSEN- ODER ERBSEN-EINTOPF • 9,50 €

*Klassisch mit Wurzelgemüsen und Kartoffeln, schön deftig gekocht*

*Mit einem paar Viöler Würstchen* 12 €

---

## TAGESFANG ›PANNFISCH‹ • 24 €

*Ein norddeutscher Klassiker, von uns etwas feiner, aber trotzdem traditionell zubereitet.*

*Gebratenes Fischfilet (wechselnd nach Marktangebot) auf Senfsauce, dazu Bratkartoffeln (mit Speck)*

---

## SCHULTER VOM ROTBUNTEN RIND • 27,50 €

*Aus Dithmarschen, eine alte Doppelnutzungs-Rasse, die qualitativ einzigartiges Fleisch und Milch liefert.*

*Mit Portwein-Jus, Bärlauch-Kartoffelstampf und geröstetem Blumenkohl*

---

## WIENER KALBSSCHNITZEL 29 €

*Aus zartem Rosé-Kalbs-Hüftsteak geschnitten.*

*Mit Sylter Karotten, Kartoffelpüree und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney*

---

## BLUMENKOHL 19,50 €

*In Haselnuss Crumble gebraten.*

(VEGAN) *Mit Haselnuss-Hafersauce, Kartoffelstampf mit Sylter Rapsöl, eingelegten Blaubeeren und Kapern*

---

### TAGESGERICHTE

Beachtet auch unsere Tagesgerichte auf den Tafeln.  
Dort bieten wir Gerichte an, die gerade saisonal verfügbar sind.

*Alle Speisen mit dem blauen • gibt es in der Rebowl Pfand Schale zum Mitnehmen.*

*Eine Auskunft über Allergene und kennzeichnungspflichtige Stoffe erhalten  
Sie auf einer separaten Karte*