

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, Nordseekrabben¹, Gemüsestreifen und unserem Bio-Brot*

SYLTER SALATE •

Salat vom Hof „Erdbeerparadies“ auf Sylt

(VEGAN) Mit Ahorn-Senf-Dressing, Dinkel-Croutons und gerösteten Kernen 14,50 €

(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)

ENTRECÔTE VOM ROTBUNTEN RIND • 35 €

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

Mit Kalbsjus, grünen Bohnen, Aprikosen und Brezel-Polenta

WIENER KALBSSCHNITZEL 29 €

Aus zartem Rosé-Kalbs-Hüftsteak geschnitten

Mit Sylter Karotten, Kartoffelpüree und Preiselbeer-Meerrettich-Chutney

SYLTER SPITZKOHL 19,50 €

Im Ganzen gebacken und gegrillt

(VEGAN) Mit Tomatensud, Sylter Rapsöl, Pfifferlingen und Bohnen-Sauerteig-Crostini

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 erhaltet
ihr auf einer separaten Karte.*