

Die Sylter Wochen

Wein Empfehlung „jung, frisch, anders“ passend für die heißen Sommertage

Vom Weingut Conde Villar, Portugal

2009 er Vinho Verde Branco DOC (Weißwein)

0,1 Ltr.	2,60 €
0,2 Ltr.	4,70 €
0,75 Ltr.	17,00 €

Perfekt als erfrischender Sommer- und Terrassenwein.
Leicht und frisch.
Ideal zu allen Fischgerichten.

2009 er Vinho Verde Rosé DOC

0,1 Ltr.	2,60 €
0,2 Ltr .	4,80 €
0,75 Ltr.	18,00 €

Frisch, lebhaft, jung Noten nach frischen Erdbeeren und Kirschen
Ein pures Frucht- Finale

Austern mit Chester Brot
und einer Schalotten- Himbeer-Vinaigrette Stück 2,50 €

„Sylter Matjes Teller“ Filets vom Rauchmatjes
mit dreierlei Sauce und Vollkornbrot 9,70 €

Riesen Folienkartoffel mit einem sommerlichen Kräuter- Dip
Salatbukett und Shrimps 9,50 €

Sommerlich fruchtige Tomaten Gazpacho
mit Gurken und Paprika serviert 5,00 €

Hummer- Flusskrebs Salat mit grünem Spargel in einer
Limonen- Basilikum-Vinaigrette und einem Salatbukett 14,00 €

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs
mit Holunderblüten Marinade und Gurkenkaltschale
im Glas serviert 13,90 €

„Tagliatelle“ Bandnudeln mit frischem Sommertrüffel
gebratenen Scampis und Knoblauch- Dip 18,20 €

Sylter Deichlammstelze mit einer Thymian- Chorizojus
sautierter Staudensellerie, Kartoffel- Törtchen 17,90 €

Halber Hummer vom Grill
mit Sommergemüse und Tomaten- Spaghetti 25,50 €

Gebratenes Filet vom Steinbutt
auf einer Orangen- Buttersauce, Pilz- Lauchbeet
gebratene La Ratte Kartoffeln 27,60 €

Geeistes Limonen – Sauerrahm Törtchen
mit einer Schokoladen- Whisky Sauce 6,90 €

