STRANDHAFER
SYLT



Sprechen Sie mit uns über Ihre Familien- und Firmenveranstaltungen.

info@strandhafersylt.de

Wir planen bereits jetzt Weihnachten und Silvester.

STRANDHAFER
SYLT

Liebe Gäste und Freunde!

Wir freuen uns ganz besonders, Sie in unserem
Restaurant am Hauptstrand von Wenningstedt begrüßen zu dürfen.
Inspiriert von der Weite der Nordsee und dem endlosen Strand, kreieren wir einen Ort, an dem »**Sie**« nicht nur die einzigartige Natur mit einer Lokalität vereint, sondern auch einen Platz, an dem man
Sylt leben, lieben und genießen kann.
Ein Platz für uns, die Sylter, unsere kleinen, aber auch erwachsenen Gäste, die Strandbesucher, die Spaziergänger, die Explorer, die Hungrigen und die Genießer, die nicht nur essen wollen, sondern auch Nachhaltigkeit und Top Qualität schätzen.

Ihr Gastgeber
Stefan O. Huemer & Team



STRANDHAFER
SYLT

SPEISEKARTE

Nur von 12:00-17:00

Hausgemachte Käsespätzle/Röstzwiebel/Salat	22,50
Linseneintopf/Debreziner/Serviettenknödel	16,50
Wildbratwurst/Currysauce/Pommes	16,50
Rigatoni/Basilikum Pesto/Grilltomaten	21,50

Gemischter Salat/Tomate/gepickeltes Gemüse/Nüsse/Waldbeerdressing	14,00
mit Hühnerspieß	+ 9,00
mit Garnelenspieß	+ 14,00
Ziegenkäse gratiniert/warmes Beete-Gemüse/Feldsalat/kandierte Walnüsse	19,90
Yellow Fin Tuna Tataki/Ponzu/Sesam-Karotte	23,90

Brotkorb mit Sylter Rosensalz und Olivenöl
7,50

Französiche Zwiebelsuppe/überbacken mit Gruyère	12,00
STRANDHAFER -Tomatisierte Bouillabaisse	16,50
Gemüse Thai Currysuppe (V+)	14,00
mit Garnelen	+ 6,00

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet/Pilzrahm-Spaghettini	46,00
Wienerschnitzel/Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren	36,50
Spaghettini/Garnelen/Knoblauch/Pikant gewürzt	32,50
Rotbarsch-Kräuterkruste/Kürbispüree/geflammte Wurzeln	35,00
Thai Gemüse Curry/Basmatireis (V+)	26,50
mit Garnelen	+ 14,00
Boston Garnelen Roll im Brioche/Pommes	32,00
STRANDHAFER - Tomatisierte Bouillabaisse	32,00

STRANDHAFER
SYLT



DER GOLDENE HERBST

Geschmorte Lammhaxe/gebranntes Kürbisgemüse/Serviettenknödel	39,90
Wildragout/**STRANDHAFER** Spätzle/Preiselbeeren	29,50
½ Ente aus dem Ofen/Kirschrotkohl/Serviettenknödel/Bratapfeljus	32,00
Serviettenknödel/Pilzrahm/geflammte Wurzeln/Feldsalat (V)	26,50

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Traditioneller Kaiserschmarrn/Zwetschgenröster/Apfelmus (ohne Rosinen)	19,80
Lebkuchen-Tiramisu im Glas/Mascarpone Espuma/mazerierte Beeren	14,80
Spekulatius Panna Cotta	14,80
Apfelstrudel/Zimteis	10,80
Zimteis mit Baileys	10,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Penne mit Tomatensauce
15,50

Parmesan +1,00

Chicken-Nuggets
Pommes Frites
15,50

Gebackene Fisch-Nuggets
Pommes Frites
15,50



Fragen zu Allergenstoffe richten Sie gerne an unsere Mitabeiter