



„Sylt zu Gast“

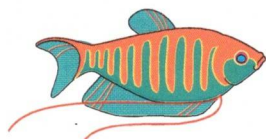
Sylter Brunch am 01. Februar 2026

Auszug aus unserem Sylter-Brunch:

Grünkohlsuppe

oder

Muschelsuppe



zweierlei Fischterrinen, Schweinelende *kalt*, Shrimpssalat,
Blinis mit Forellenkaviar, verschiedene Terrinen,
Lachstatar auf Schwarzbrot, Rauchfischpralinen,
geräucherter & gebeizter Lachs, geräucherter Heilbutt,
vers. Matjesvariationen, geräucherter Aal,
Rohkostsalat und Dressings, Brotauswahl



Sylter-Lammkeule – grüne Bohnen - Kartoffelgratin,
Holsteiner Bauernente mit Kastanien-De Geele Köm-Soße - Reis,
Kassler mit Grünkohl, Mettenden und Schweinebacke - Salzkartoffeln,
Schollenfilet mit Shrimps, Miesmuscheln „Lister Art“
Morsumer Pannfisch“
Steinbeißer.- & Rotbarschfilet in Hummersoße,



bunte Gemüsepfanne, Kräuter-Pfannkuchen mit Grünkohl,
feine Bandnudeln mit Lachswürfel und Grünkohl

Griessflammerie, Schokoladencreme, Zuckerwaffeln, Rote Grütze - Vanillesoße,
Pharsäercreme, Friesentorte, Vanilleeis

Sie haben Unverträglichkeiten oder Allergien, bitte sprechen Sie uns an.

Sylt-Brunchbuffet:

Preis pro Person

EUR 62,50

für Kinder von 6-12 Jahren

EUR 35,00