



STRANDHUS-SYLT

FRUEHSTUECK

STRANDHUS FRÜHSTÜCK 9,90

risches Sylter Brot oder Brötchen, mit Salami, Schinken,
Brie de Meaux, Butter und Fruchtaufstrich

SYLTER KRABBENBROT 9,90

Vollkornbrot von Bäcker Jürgen Ingwersen in
Morsum auf Sylt, belegt mit Büsumer Krabben.
mit 2 Spiegeleiern **12,90**
als Krabbenrührei **12,90**

SÜSSES STRANDHUS FRÜHSTÜCK 4,90

Croissant oder Brötchen
Butter und Fruchtaufstrich
dazu eine Tasse Kaffee Crema

STRANDHUS FRÜHSTÜCK VEGGIE 9,90

risches Sylter Brot oder Brötchen mit Brie de Meaux,
Sylter Ziegenfrischkäse, Früchte, Butter
und Fruchtaufstrich

STRANDHUS Weißwurst FRÜHSTÜCK 6,90

Ein Paar Weißwürste,
mit Original Händlmaier süßem Senf
und Salz-Brezel

Gerne servieren wir Ihnen unser „Hörnumer Hafen Frühstück für 2“

Gekochter Schinken, Brie, Fruchtaufstrich, Butter, Krabbenbrot, Rührei, Sylter Brot, Brötchen, Croissant,
inkl. einer Tasse Kaffee Ihrer Wahl, einem Glas Sekt und Orangensaft
17,50€ pro Person

EXTRAS zum FRÜHSTÜCK wie gewünscht

gekochtes Ei 1,50€, Spiegelei(2Eier) 3,90€, Rührei(2Eier) 3,90€,
Portion: gekochter Schinken 2,50€, Brie 2,50€, Ziegenfrischkäse 2,50€, Fruchtaufstrich 1,00€,
Honig 0,50€, Butter 0,50€, Bircher Müsli 3,90€, 2Scheiben Sylter Brot 2,00€, 1Brötchen 1,00€, 1Croissants 2,00€

MITTAGS

STRANDHUS Mittagstisch 11:30-15:30Uhr

fragen Sie nach unserm aktuellem Tagesangebot

inkl eine Tasse Kaffee oder Espresso

ab 9,90

WATT SUESSES

Hausgemachter Kuchen
aus unserer Kuchentheke
3,50

SYLTER ROTE GRÜTZE
mit Vanillesauce
4,50



FOLLOW US ON FACEBOOK

Laut Lebensmittelinformationsverordnung stellen wir Allergeninformationen auf Wunsch zur Verfügung.
* Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoff, 4 Stabilisator-Phosphat, 5 Eisengluconat, 6 eine Phenylalaninquelle,
7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Koffein, 10 Chinin. Wein und Sekt enthält Sulfite. Alle Preise in Euro.



STRANDHUS-SYLT

VORSPEISEN

VORSPEISENPLATEAU

Für 2 Personen
Vorspeisenplateau mit Trüffelsalami, Schinken, Garnelen,
Nordseekrabben & mehr dazu unser Sylter Brot

18,00

RinderConsommé

mit Steinpilzravioli
und Gemüse, dazu Sylter Brot

8,90

WILDKRÄUTERSALAT

mit Sylter Öl-Essig Dressing und frischen Kräutern

8,90

mit Sylter Ziegenfrischkäse

12,90

HAUPTGERICHTE

TRÜFFELTORTELLONI

in einer Trüffel-Sahnesauce
mit gehobeltem Parmesan

Hauptgericht (5) **14,90**
Vorspeise (2) **8,90**

RAGOUT VOM SYLTER DEICHLAMM

mit Wurzelgemüse und einer Kante Sylter Brot

Hauptgericht **16,90**
Vorspeisen **9,90**

SPARGEL

mit der Mai-Scholle
in einer Lemon-Butter in der Pfanne gebraten

20,90

SPARGEL

mit französischem Würzschinken
frisch aufgeschnitten

16,90

**zum Spargel servieren wir Ihnen
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln**

BÄRLAUCHGNOCCHI

Gnocchi an hausgemachtem Bärlauchöl,
Cherrytomaten und frisch geriebenen Parmesan

13,90

LINGUINE

aglio, olio e peperoncino mit Garnelen vom Grill

16,90

mit Pilzen, Knoblauch und Tomaten, pikant gewürzt
13,90

WATT SUESSES

STRANDHUS DESSERT

Apfelkuchen mit Streusel
und warmer Vanillesauce

5,50

MILCHREIS

mit Zimt und Zucker

4,50

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanillesauce

4,50



FOLLOW US ON FACEBOOK

Laut Lebensmittelinformationsverordnung stellen wir Allergeninformationen auf Wunsch zur Verfügung.
* Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoff, 4 Stabilisator-Phosphat, 5 Eisengluconat, 6 eine Phenylalaninquelle,
7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Koffein, 10 Chinin. Wein und Sekt enthält Sulfite. Alle Preise in Euro.



STRANDHUS-SYLT

FISCH-SPEZIALITAETEN

SYLTER ROYAL AUSTERN

mit Chesterbrot

1 Stück **4,50**

6 Stück **24,50**

KRABBENSUPPE

mit frischen Büsumer Krabben & Sylter Brot

8,90

KRABBENBROT

mit frischen Büsumer Krabben & Sylter Brot

9,90

mit Rühr oder Spiegelei **12,90**

Garnelen vom Grill

am Salat-Buget

mit Strandhus Knoblauch Dip

11,90

Matjes

Fischfutter vom Kutter

mit Äpfelchen und Zwiebelringen

9,90

Sahnehering

Matjesstücke mit Äpfelchen, Zwiebelringen und Gewürzgu

in einer würzigen Sahne-Creme Fraiche Sauce

mit Kartoffeln serviert

9,90

STRANDHUS FISCHFONDUE

auf Vorbestellung

Edelfisch und Muscheln entsprechend der Saison,

Fjordlachs, Kabeljau, Garnelen

frisch blanchiertes Gemüse, Blechkartoffeln,

2 Dips & Sylter Brot

hausgemachtes Fischfumet

ab 2 Personen

38,00 p.P.

3erlei Fisch vom Grill

Fisch der Saison

Fjordlachs, Seelachs, Kabeljau, Garnelen

mit Blechkartoffeln und Gemüse

dazu eine Kante Sylter Brot

18,90

Sylter Fischeintopf

Fisch der Saison

mit Kartoffel, Möhren, Sellerie und Fenchel

dazu eine Kante Sylter Brot

16,90



FOLLOW US ON FACEBOOK

Laut Lebensmittelinformationsverordnung stellen wir Allergeninformationen auf Wunsch zur Verfügung.

* Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoff, 4 Stabilisator-Phosphat, 5 Eisengluconat, 6 eine Phenylalaninquelle, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Koffein, 10 Chinin. Wein und Sekt enthält Sulfite. Alle Preise in Euro.