BUTCHEREI
PRIME GRILL

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BUTCHEREI – KEITUM AUF SYLT.

2012 in New York geschah's: Wir probierten das erste Mal Fleisch, das gerade eben noch auf dem „Höllenfeuer" gegrillt wurde. Die gewaltige Hitze von über 800 Grad führt zu einer komplexen chemischen Reaktion, die imstande ist, einfach das allerallerbeste aus gutem Fleisch herauszuholen. Wer Fleisch einmal so gegessen hat, möchte es nie wieder anders. Wir wollten dieses Geschmackserlebnis auch für unsere Sylter Gäste, entwickelten daraufhin unser „Butcherei"-Konzept und brachten den Montague-Ofen nach Keitum. Im Januar 2020 besuchten wir in New York City noch einmal die Geburtstätte der Butcherei und verfeinerten unser Prime Grill-Konzept.

Selbstverständlich finden Sie bei uns auf der Karte nur das allerbeste Fleisch – oft aus der Region. International verlassen wir uns auf die Fleischexperten von OTTO GOURMET, die mit Ihrer Philosophie genau unseren Ansatz vertreten: Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Zusätzlich zu den Köstlichkeiten aus unserem Spezial-Ofen bieten wir natürlich auch unsere hausgemachten Soßen, exquisite Beilagen und weitere feine Fleisch- und Fischgerichte an.

Von Herzen gerne beraten wir Sie, welches Fleisch wohl heute am besten zum Hunger und zur Stimmung passt und wie sich Ihre Wahl am prächtigsten von Beilagen und Getränken begleiten lässt. Auch Gäste, denen der Sinn nach Fisch oder Meeresfrüchten steht, finden bei uns ihr Eldorado.

Wir haben schon viele Komplimente für unser Fleisch erhalten. Das Schönste ist aber, wenn Vegetarier kommen und sagen: „Einmal im Jahr steht mir der Sinn nach Fleisch und dann genieße ich es hier!"

Einen köstlichen Besuch bei uns in der Butcherei wünschen...

Oliver Behrens & Team.

··· EXPERTS IN BEEF ···

PRIME GRILL 2012 in New York geschah's: Wir probierten das erste Mal Fleisch, das gerade eben noch auf dem „Höllenfeuer" gegrillt wurde. Die gewaltige Hitze von über 800 Grad führt zu einer komplexen chemischen Reaktion, die imstande ist, einfach das allerallerbeste aus gutem Fleisch herauszuholen. Wer Fleisch einmal so gegessen hat, möchte es nie wieder anders. Wir wollten dieses Geschmackserlebnis auch für unsere Sylter Gäste, entwickelten daraufhin unser „Butcherei"-Konzept und brachten den Montague-Ofen nach Keitum. Im Januar 2020 besuchten wir in New York City noch einmal die Geburtstätte der Butcherei und verfeinerten unser Prime Grill-Konzept.

BUTCHEREI
PRIME GRILL

SALADS, STARTERS & SOUPS

Ideal zum Teilen

Homemade Wagyuschinken ..... 14,50 €

Garlic Bread ..... 9,90 €
Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection

Sardinen in der Büchse ..... 14,50 €
Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert

Tatar vom U.S. Beef ..... 100g...19,90 € ... 200g..... 38 €
Klassisch angemachtes Tatar mit Kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb, Senf & Kräutern

Unser Veganes Tatar ..... 100g...17,90 €
Urmöhre, Meerrettich, Chili & Kräuter

Carpaccio ..... 19,90 €
Hauchdünne Scheiben aus dem Filet mit Rucola & Grana Padano

Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... 12,50 €

Caesar Salad „Butcherei" ..... klein 9,90 € ... groß ..... 15 €
...mit Hähnchen ..... klein 17 € ... groß ..... 21 €
...mit Gambas ..... klein 21 € ... groß ..... 28 €

Gebratene Entenleber ..... 21 €
auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus

Halber, gegrillter Hummer ..... 31 €
mit Salat & Aioli

Homemade Gulaschsuppe ..... 9,90 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit unserem Premium Beef

Homemade Beef Tea ..... 9,90 €
Kräftige Rindfleischconsommé mit Einlage

KIDS

„Stibitz-Teller" ..... 0 €

Mini Cheeseburger ..... 11 €
mit Pommes Frites

Fischstäbchen ..... 8,50 €
mit Kartoffelpüree

Hot Dog ..... 7,90 €
mit Pommes Frites

Penne ..... 8,50 €
mit Tomatensoße

Homemade Chicken Fingers ..... 10,50 €
mit Karotten & Pommes Frites

FISH & SEA FOOD

Unser Fish & Sea Food servieren mit einem Side nach Ihrer Wahl (getrüffeltes Püree gegen Aufpreis).

Filet vom Isländischen Rotbarsch ... Wildfang ..... 29,50 €
ca. 240g – mit Dijon-Senfsoße

Filet vom Kabeljau ... Wildfang/Nordostatlantik ..... 31,50 €
Unser friesischer Klassiker à la Fisch Fiete – mit Dijon-Senfsoße

...

UPGRADE FÜR IHR FISH & SEA FOOD

Getrüffeltes Kartoffelpüree ..... +4,50 €

Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... +8,50 €

PRIME BURGER

Black Angus Cheeseburger „Butcherei" ..... 21,90 €
Saftiger, hausgemachter Burger mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat, Cheddar Cheese, Bacon, Steak-Sauce & Pommes Frites

Pulled Pork Burger ..... 22,50 €
Unser Home-Pulled Pork Fleisch im Briochebrötchen mit Salat, Steak-Sauce & Steak-Pommes

Caesar Burger ..... 21,50 €
Zarter Chicken Burger mit Römersalat, Maishühnerbrust, Parmesan, Steak-Sauce & Pommes Frites

CUTS Als Cut werden die verschiedenen Teilstücke eines Tieres bezeichnet. Jedes Tier wird dabei in seine ganz eigenen Teilstücke zerlegt, deren Namen auch noch nach Land variieren können. Wir in der Butcherei bieten neben den Klassikern auch Special-Cuts an, die auf der anderen Seite des Atlantiks zu den BBQ-Standards gehören - bei uns aber noch als Geheimtipp gelten.

MARMORIERUNG Als Marmorierung bezeichnet man die Verteilung von Fettgewebe im Fleisch. Die Struktur, die dabei sichtbar wird, erinnert an Marmor. Die Marmorierung bestimmt dabei, wie aromatisch, zart und saftig das Steak wird. Zur Qualitätsbestimmung gibt es den sogenannten Marbling-Grade, der die Intensität der Marmorierung angibt. Schauen Sie mal weiter unten nach...

WLAN Auf Sylt zuhause – in der Welt unterwegs.
Damit Sie bei uns nicht offline sind, haben wir ein Gäste WLAN für Sie. Der Code ist...
ButchereiFuerGaeste

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.
Oder schauen Sie auf Seite 5 nach.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN
Christian-Peter-Hansen-Allee 2
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300
restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unten auf unserer Website.

EXPERTS IN BEEF Selbstverständlich finden Sie bei uns auf der Karte nur das allerbeste Fleisch – oft aus der Region. International verlassen wir uns auf die Fleischexperten von OTTO GOURMET, die mit Ihrer Philosophie genau unseren Ansatz vertreten: Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Zusätzlich zu den Köstlichkeiten aus unserem Spezial-Ofen bieten wir natürlich auch unsere hausgemachten Soßen, exquisite Beilagen und weitere feine Fleisch- und Fischgerichte an.

BUTCHEREI
PRIME GRILL

TAGESEMPFEHLUNGEN Schauen Sie auf unserer Tageskarte nach, was unser Chef Thomas außer dem BUTCHEREI DRY AGED BEEF für Sie zubereitet hat. Regional, Saisonal und immer ein kulinarisches Highlight.

SIDES

Knoblauchbrot ..... 6 €
Pommes Frites ..... 5,50 €
Beilagensalat ..... 7,50 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree ..... 9 €
Steak Pommes ..... 6,50 €
Süßkartoffel aus dem Ofen mit Chili-Orangenquark ..... 6,50 €
Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... 12,50 €
Hausgemachtes Kartoffelpüree ..... 6,50 €
Boston Baked Beans mit Bacon ..... 6,50 €
Gegrilltes Gemüse ..... 6,50 €
Corn on the Cob ..... 6,50 €
Rahmspinat ..... 6,50 €
Grüne Bohnen mit Speck ..... 6,50 €
Ofenkartoffel mit Homemade Kräuterquark ..... 6,50 €
Grüner Spargel ..... 6,50 €

HOMEMADE SAUCES & DIPS

Butcherei Dip-Selection ..... 9 €
Chimichurri, Steak-Sauce, Whiskey-Sauce, Aioli, Trüffelmayonnaise, Horseradish
Steak-Sauce ..... 4 €
Chimichurri ..... 4 €
Argentinische Kräutersauce
Habanero Hot Sauce ..... 4 €
Sauce Bérnaise ..... 4 €
Pfeffersauce ..... 4 €
Whiskey-Sauce ..... 4 €
Trüffelmayonnaise ..... 4 €
Café de Paris ..... 4 €
Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac
Aioli ..... 4 €

OUR PREMIUM CUTS

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und einem Side nach Ihrer Wahl (getrüffeltes Püree gegen Aufpreis).

FRISIAN BEEF

Flank Steak vom Friesischen Galloway ..... 250g ... 33,90 €

U.S. BEEF

Rib-Eye ..... 300g ... 49,90 €
Wiebke's Lieblingscut...

PRIME Tenderloin ..... 160g ... 43,90 € ... 250g ... 59,90 €
Die Auszeichnung USDA PRIME BEEF steht dabei für handverlesene Top-Qualität und exzellente Marmorierung. Gerade mal 2% des U.S. Beefs erlangen dieses hohe Niveau und dürfen sich USDA PRIME BEEF nennen.

Unser Prime Tenderloin ist nussig-aromatisch und butterzart...

AUSTRALIAN BEEF von der Stockyard Ranch

Seit mehr als 61 Jahren produziert Stockyard handverlesenes und prämiertes Rindfleisch. Ihre hochwertigen Premium-Steaks sind weltweit in den ausgezeichnetsten Küchen zu finden. Als meistprämiertes Rindfleisch Australiens werden die herausragenden Steaks von der Farm bis zum Teller mit viel Leidenschaft produziert.

Strip Loin ..... 250g ... 36 €
Ein zartes Rumpsteak mit Fettrand...

Skirt ..... 250g ... 35 €
Unser Aroma-Must-Have auf dem Grill...

Rib-Eye ..... 300g ... 45 €
Mit charakteristischem Fettauge...

IRISH BEEF

Cowboy Cut Dry Aged by Butcherei ..... 600g ... 69 €
Der Stolz unserer Küchencrew – Irish Prime Beef, 30 Tage am Knochen gereift...

Chateaubriand ..... 600g ... 119 €
Unser Filetstück für 2 Personen...

WAGYU BEEF

Flank vom Australischen Wagyu ..... 200g ... 42 €
Olli's Tipp – aromatisch und perfekt marmoriert (7-8)...

Tenderloin vom Australischen Wagyu ..... 160g ... 69 €
Der Grand Cru unter den Filets...

...

UPGRADES FÜR IHR STEAK

Surf & Turf ..... +24,90 €
Halber, gegrillter Hummer zu Ihrem Steak nach Wahl
Wurde erstmals 1962 im SkyCity-Restaurant/Seattle serviert...

Rossini ..... +15,90 €
Eine Scheibe gebratene Entenleber zu Ihrem Steak nach Wahl
Nach dem Komponisten Gioachino Rossini benannt...

Getrüffeltes Kartoffelpüree ..... +4,50 €
Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... +8,50 €

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.
Oder schauen Sie auf Seite 5 nach.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN
Christian-Peter-Hansen-Allee 2
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300
restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unten auf unserer Website.

DAS LEBEN IST DEFINITIV ZU KURZ FÜR SCHLECHTEN WEIN! In der Butcherei liegt ein besonderes Augenmerk auf der Auswahl erstklassiger Weine. Zu jeder Fleischspezialität haben wir garantiert den Tropfen, der das perfekte geschmackliche Pendant bildet. Ein Schwerpunkt unserer Karte liegt auf Weinen aus Kalifornien und Chile. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich in der Butcherei die offenen Weine, spezial abgefüllt von befreundeten Winzern – serviert aus der Doppelmagnum: z.B. der Spitzer-Riesling von Markus Molitor, dem Chef des Weinguts Klosterberg an der Mosel. Ein Gedicht!

BUTCHEREI
PRIME GRILL

SOMETHING SWEET...

Ben & Jerry's Ice Cream Shortie ...100ml ..... 4,90 €
Strawberry Cheesecake / Caramel Chew Chew /Peanut Butter Cup
Chocolate Fudge Brownie / Cookie Dough

Crème Brûlée ..... 11 €

Gebackene Bananen „Louisiana“ ..... 11 €
mit einer Kugel Sorbet

Homemade Schoko Brownie ..... 11 €
mit einer Kugel Sorbet

Homemade New York Cheesecake ..... 13 €
mit einer Kugel Sorbet

Sorbet ...je Kugel ..... 3,60 €
Mango / Zitrone / Cassis / Aprikose
... mit Vodka von SASH & FRITZ ..... 10,50 €
... mit Champagner ..... 13,50 €

COFFEE

Café Crème ..... 4 €
Cappuccino ..... 4,10 €
Latte Macchiato ..... 4,60 €
Milchkaffee ..... 4,60 €
Espresso ..... 3,60 €
Doppelter Espresso ..... 5,60 €
Espresso Macchiato ..... 3,80 €
Doppelter Espresso Macchiato ..... 5,80 €

TEA

Whittington Special Selection ..... 3,80 €
Darjeeling / Fresh Mint / Red Spring
Lemon Verbena / Pure Green / Jasmin

CHOCOLATE

Heiße Schokolade ..... 4,50 €

BRILLE VERGESSEN?

Bei fehlendem Durchblick fragen Sie ganz einfach nach unserem Brillen-Sommelier. Der bringt Ihnen die korrespondierende Dioptrienzahl.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.
Oder schauen Sie auf Seite 5 nach.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN
Christian-Peter-Hansen-Allee 2
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300
restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Unsere aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unten auf unserer Website.

OUR CUTS

BUTCHEREI
PRIME GRILL

RIB-EYE (Entrecôte) COWBOY CUT (Bone-In)
Unser Tomahawk Steak Dry Aged vom Irish Hereford Prime Rind ist am und mit extralangem Knochen. Für den typischen Steakhouse Geschmack mit Biss.

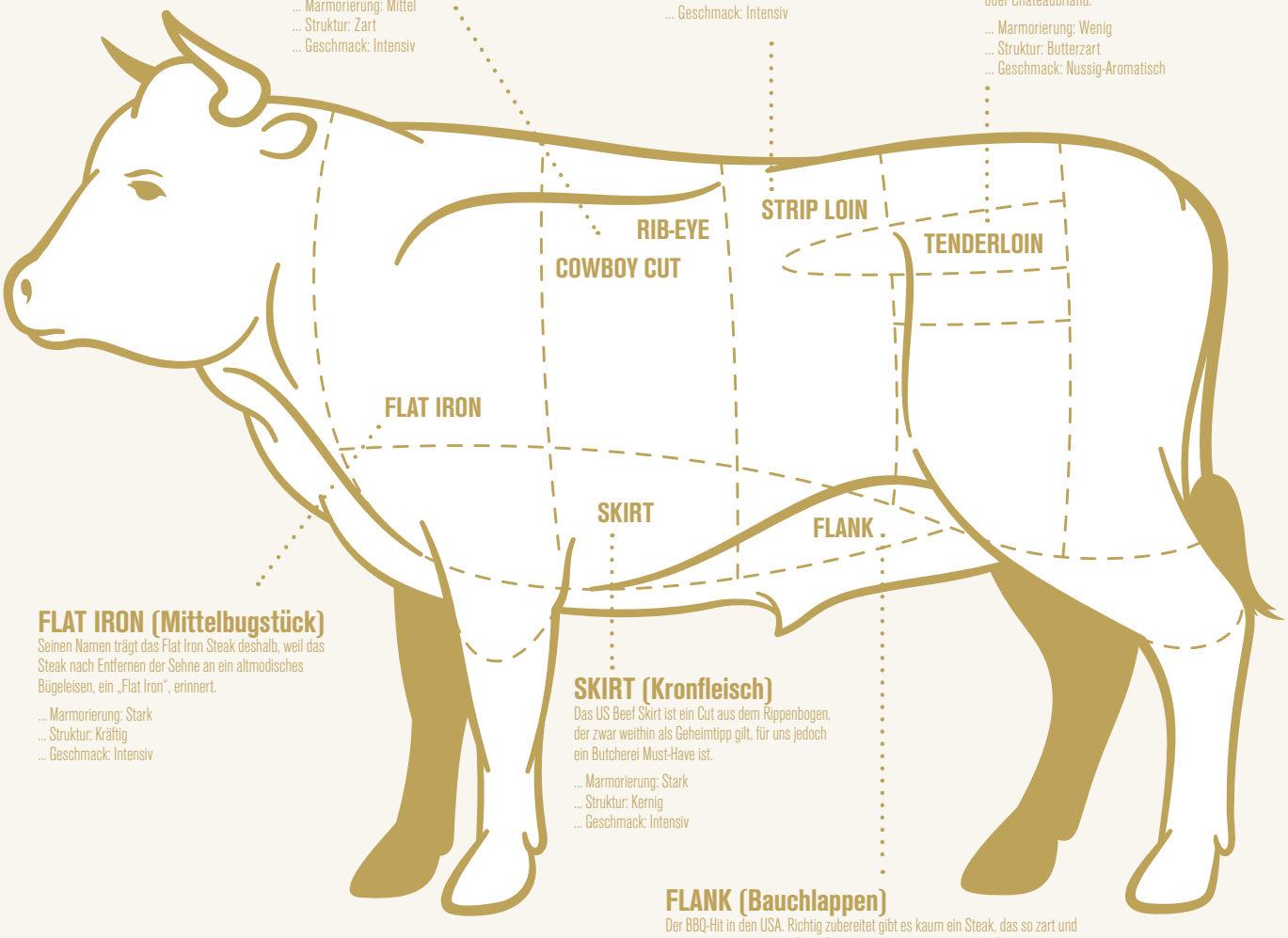
... Marmorierung: Mittel
... Struktur: Zart
... Geschmack: Intensiv

STRIP LOIN (Rumpsteak)
Das Strip Loin sitzt hinter dem Rib-Eye und ist Teil des T-Bone Steaks. Sein deutlich Fettrand macht es unverkennbar - in Geschmack und Saftigkeit.

... Marmorierung: Mittel
... Struktur: Zart
... Geschmack: Intensiv

TENDERLOIN (Filet)
Das Filetstück ist das Beste vom Besten. Butterzart, aromatisch und sehr fettarm. Wir servieren es als Filet Mignon, Ladies Cut oder Chateaubriand.

... Marmorierung: Wenig
... Struktur: Butterzart
... Geschmack: Nussig-Aromatisch



FLAT IRON (Mittelbugstück)
Seinen Namen trägt das Flat Iron Steak deshalb, weil das Steak nach Entfernen der Sehne an ein altmodisches Bügeleisen, ein „Flat Iron", erinnert.

... Marmorierung: Stark
... Struktur: Kräftig
... Geschmack: Intensiv

SKIRT (Kronfleisch)
Das US Beef Skirt ist ein Cut aus dem Rippenbogen, der zwar weithin als Geheimtipp gilt, für uns jedoch ein Butcherei Must-Have ist.

... Marmorierung: Stark
... Struktur: Kernig
... Geschmack: Intensiv

FLANK (Bauchlappen)
Der BBQ-Hit in den USA. Richtig zubereitet gibt es kaum ein Steak, das so zart und aromatisch ist, wie unser Flank Steak. Achtung: immer gegen die Fasern in dünne Slices schneiden!

... Marmorierung: Wenig
... Struktur: Kräftig
... Geschmack: Aromatisch

MARBLE GRADES

Die verschiedenen Grade der Marmorierung bezeichnen die Verteilung von Fettgewebe im Fleisch. Die Marmorierung bestimmt dabei, wie aromatisch, zart und saftig das Steak wird.

4 - 5 MARKET STYLE | 6 - 7 CLASSIC | 8 - 9 SIGNATURE | 10+ RESERVE

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus. Oder schauen Sie auf Seite 5 nach.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN
Christian-Peter-Hansen-Allee 2
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300
restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unten auf unserer Website.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

BUTCHEREI
PRIME GRILL

1.....Glutenhaltiges Getreide
(Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
2.....Krebstiere
(Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
3.....Eier
4.....Fische
5.....Erdnüsse
6.....Sojabohnen
7.....Milch
8.....Schalenfrüchte
9.....Sellerie
9a.....Weizen
10.....Senf
11.....Sesam Samen
11a....Pinienkerne
11b....Macadamianüsse
12.....Schwefeldioxid und Sulphite
13.....Lupinen
14.....Weichtiere
A.....Mit Farbstoff
B.....Mit Konservierungsstoff
C.....Mit Antioxidationsmittel
D.....Säuerungsmittel
E.....Koffeinhaltig
F.....Chininhaltig
G.....Mit Süßungsmittel
H.....Stabilisatoren
I.....Aromastoffe
J.....Sulfite

SALADS, STARTERS & SOUPS

Caesar Salad „Butcherei"... 1,2,3,7,10
...mit Hähnchen... 1,2,3,4,7
...mit Gambas... 8,2
Garlic Bread... 1,3,7
Dip-Selection... 1,2,4,5,6,7,8,9,12,13
Sardinen in der Büchse... 4
Tatar vom U.S. Beef... 2,3,4,5,8,10,11,12
Carpaccio... 5,6,7,11a
Gebratene Entenleber... 7,9
Halber, gegrillter Hummer... 2,3,4,5,6,7
Homemade Gulaschsuppe... 1,9
Homemade Beef Tea... 3,9

KIDS

Mini Cheeseburger... 1,3,4,5,7,9a,11,12
Fischstäbchen... 1,3,4,7,9a
Hot Dog... 1,5,7,9a,12,13
Penne... 1,5,7,9a
Chicken Fingers... 1,3,7,9a,11

FISH & SEA FOOD

Filet vom Eismeer Kabeljau... 1,4,7,9a,10
Filet vom Isländischen Rotbarsch... 1,4,7,9a,10

BURGER

Black Angus Cheeseburger „Butcherei"
... 1,3,5,6,7,9a,10,11,12
Pulled Pork Burger... 1,3,5,6,7,9a,10,11,12
Caesar Burger... 1,2,3,7,10,11

SIDES

Knoblauchbrot... 1,3,7,
Beilagensalat... 5,6,9,11
Getrüffeltes Kartoffelpüree... 7
Süßkartoffel... 7,11
Hausgemachtes Kartoffelpüree... 7
Boston Baked Beans mit Bacon... 6,7,8,9,10,12
Gegrilltes Gemüse... 7
Corn on the Cob... 7
Rahmspinat... 7,1,9a
Grüne Bohnen mit Speck... 7,12,9
Grüner Spargel... 7

HOMEMADE SAUCES & DIPS

Butcherei Dip-Selection... 1,2,4,5,6,7,9,12,13
Sauce Bérnaise... 2,7
Pfeffersauce... 7,9,12
Whiskey-Sauce... 5,6,7,12,13
Trüffelmayonnaise... 1,3,7
Café de Paris... 7,10
Aioli... 3

UPGRADES FÜR IHR STEAK

Surf & Turf... 2,4,7

SOMETHING SWEET ...

Crème Brûlée... 3,7
New York Cheesecake... 1,3,7,9a,13
Gebackene Bananen „Louisiana"... 1,3,8,9a,13
Schoko Brownie... 1,3,7,8,9,9a,13
Ben & Jerry's Ice Cream Shortie... 1,3,7,6,8,9a,11b,13
Sorbet... 13
... mit Champagner... 12

COFFEE

Cappuccino... 7
Latte Macchiato... 7
Milchkaffee... 7
Espresso Macchiato... 7
Doppelter Espresso Macchiato... 7

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola... A,D,E,F
Coca-Cola zero... A,D,E,F,G
Fanta... A,C,D,H
Sprite... D,G
Mezzo-Mix... A,D,H
Bitter Lemon... C,D,F,I
Tonic Water... C,D,F,I
Ginger Ale... A,C,D,I

Produktionsbedingt können Weine Sulfite enthalten. Wir weisen ebenfalls darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen eine Kreuzkontamination nicht generell ausgeschlossen werden kann.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN
Christian-Peter-Hansen-Allee 2
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300
restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Unsere aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unten auf unserer Website.