

## 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 „Höllengegrill“ 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 Geburtsstätte 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.

**PRIME GRILL** 2012 in New York geschah's: Wir probierten das erste Mal Fleisch, das gerade eben noch auf dem „Höllengegrill“ 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 Geburtsstätte der Butcherei und verfeinerten unser Prime Grill-Konzept.

# SALADS, STARTERS & SOUPS

Ideal zum Teilen

<b>Homemade Wagyschinken</b> .....	14,50 €
<b>Garlic Bread</b> .....	9,90 €
Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection	
<b>Sardinen</b> in der Büchse .....	14,50 €
Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert	
<b>Tatar vom U.S. Beef</b> .....	100g..19,90 € ... 200g..... 38 €
Klassisch angemachtes Tatar mit Kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb, Senf & Kräutern	
<b>Unser Veganes Tatar</b> .....	100g..17,90 €
Urmöhre, Meerrettich, Chili & Kräuter	
<b>Carpaccio</b> .....	19,90 €
Hauchdünne Scheiben aus dem Filet mit Rucola & Grana Padano	
<b>Trüffelpommes</b> mit Trüffelmayo .....	12,50 €

<b>Caesar Salad „Butcherei“</b> .....	klein..... 9,90 € .....	groß..... 15 €
...mit Hähnchen.....	klein..... 17 € .....	groß..... 21 €
...mit Gambas.....	klein..... 21 € .....	groß..... 28 €

<b>Gebratene Entenleber</b> .....	21 €
auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus	

<b>Halber, gegrillter Hummer</b> .....	31 €
mit Salat & Aioli	

<b>Homemade Gulaschsuppe</b> .....	9,90 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit unserem Premium Beef	

<b>Homemade Beef Tea</b> .....	9,90 €
Kräftige Rindfleischconsommé mit Einlage	

# KIDS

<b>„Stibitz-Teller“</b> .....	0 €
-------------------------------	-----

<b>Mini Cheeseburger</b> .....	9,50 €
mit Pommes .....	15 €

<b>Fischstäbchen</b> .....	8,50 €
mit Kartoffelpüree	

<b>Hot Dog</b> .....	7,90 €
mit Pommes Frites	

<b>Penne</b> .....	8,50 €
mit Tomatensoße	

<b>Homemade Chicken Fingers</b> .....	10,50 €
mit Karotten & Pommes Frites	

# FISH & SEA FOOD

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

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

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

## UPGRADE FÜR IHR FISH & SEA FOOD

<b>Getrüffeltes Kartoffelpüree</b> .....	+4,50 €
--	---------

<b>Trüffelpommes</b> mit Trüffelmayo .....	+8,50 €
--	---------

# PRIME BURGER

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

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

<b>Caesar Burger</b> .....	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%. Jahrgangswchsel 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.

**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

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

## HOMEMADE SAUCES & DIPS

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

## OUR PREMIUM CUTS

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

### U.S. BEEF

**Butcherei Signature Cut FLAT IRON** ..... 200g ... 33,90 €  
Der Glücksfall für Steak-Fans – zart und mit viel Aroma...

**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 Fetttauge...

### 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...

**Getrübftes Kartoffelpüree** ..... +4,50 €  
**Trüffelpommes** mit Trüffelmayo ..... +8,50 €

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswchsel 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, speziell 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!

## SOMETHING SWEET...

<b>Ben &amp; Jerry's Ice Cream Shortie</b> ...100ml .....	4,90 €
Strawberry Cheesecake / Caramel Chew Chew / Peanut Butter Cup Chocolate Fudge Brownie / Cookie Dough	
<b>Crème Brûlée</b> .....	11 €
<b>Gebackene Bananen „Louisiana“</b> .....	11 €
mit einer Kugel Sorbet	
<b>Homemade Schoko Brownie</b> .....	11 €
mit einer Kugel Sorbet	
<b>Homemade New York Cheesecake</b> .....	13 €
mit einer Kugel Sorbet	
<b>Sorbet</b> ...je Kugel .....	3,60 €
Mango / Zitrone / Cassis / Aprikose	
... mit Vodka von SASH & FRITZ .....	10,50 €
... mit Champagner .....	13,50 €

## COFFEE

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

## TEA

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

## CHOCOLATE

<b>Heiße Schokolade</b> .....	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

## 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)

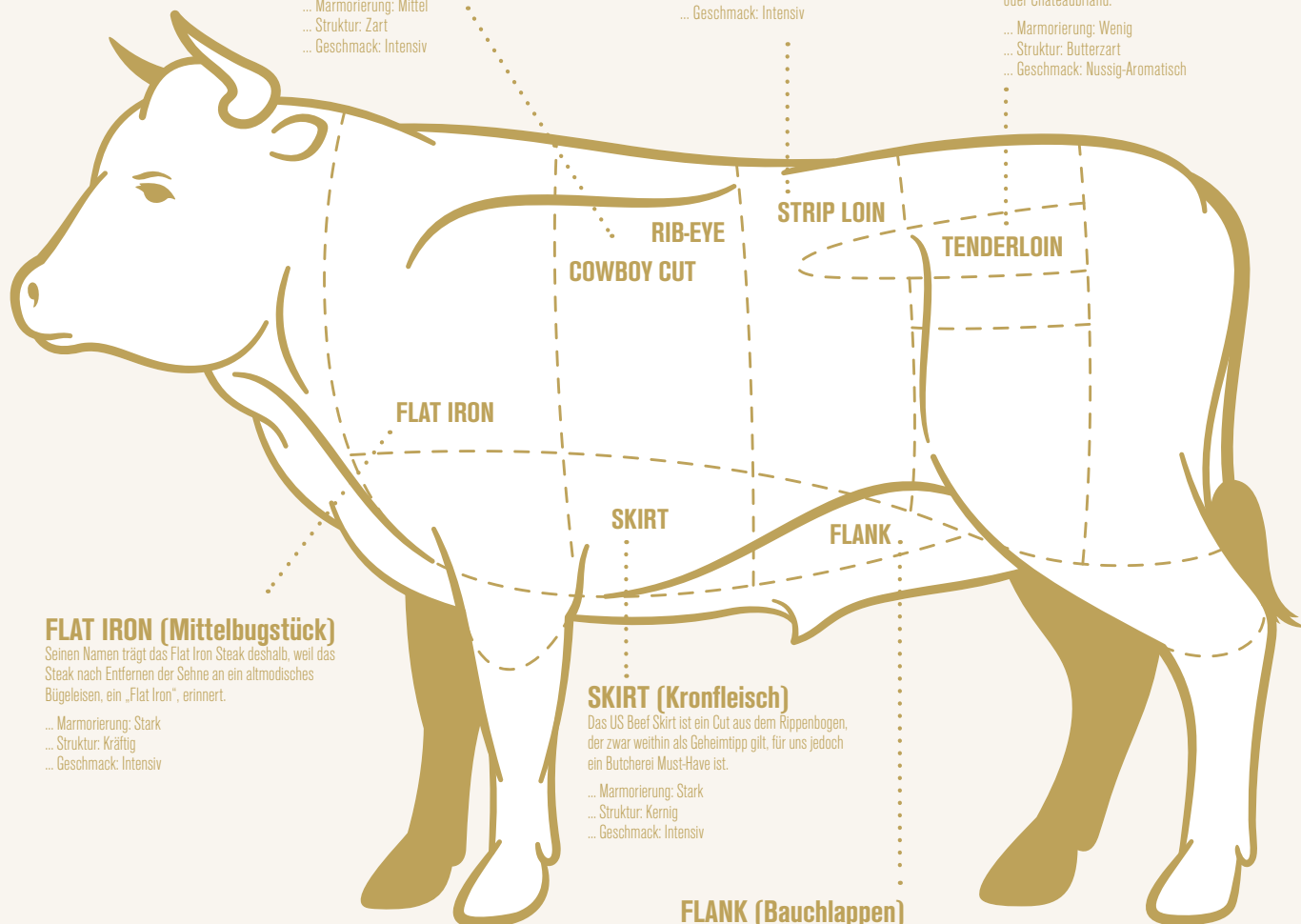
Das Strip Loin sitzt hinter dem Rib-Eye und ist Teil des T-Bone Steaks. Sein deutlich Fettrand macht es unverkennbar - in Geschmack und Saftigkeit.

... 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 altdmischsches 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



## 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 Béarnaise... 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.