



## 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, im März 2022 und im Januar 2023 besuchten wir immer wieder New York City, die Geburtsstätte der Butcherei und verfeinern konstant 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 „Höllengefeuer“ 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, im März 2022 und im Januar 2023 besuchten wir immer wieder New York City, die Geburtsstätte der Butcherei und verfeinern konstant unser Prime Grill-Konzept.

## SALADS - STARTERS - SOUPS

Ideal zum Teilen

**Homemade Wagyuschinken** ... mindestens 21 Tage gereift ..... 14,50 €

**Garlic Bread** ... Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection ..... 12,50 €

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

**Tatar vom U.S. Beef** ... Kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb, Senf & Kräuter ..... 100g ... 19,90 € // 200g ... 38 €

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

**Carpaccio à la Cipriani** ... Hauchdünne Scheiben aus dem Filet ..... 19,90 €

**Trüffelpommes** mit Trüffelmayo ..... 14,50 €

**Caesar Salad Butcherei-Style** ..... klein ... 9,90 € // groß ... 15 €

...mit Hähnchen ..... klein ... 17 € // groß ... 21 €

...mit Gambas ..... klein ... 21 € // groß ... 28 €

**Gebratene Entenleber** auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus ..... 22 €

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

**Homemade Beef Tea** Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen ..... 9,90 €

## KIDS

**Stibitz-Teller** ..... 0 €

**Mini Cheeseburger** ..... 9,50 €

mit Pommes ..... 15 €

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

**Hot Dog** mit Pommes ..... 7,90 €

**Penne** mit Tomatensoße ..... 8,50 €

**Chicken Fingers** mit Karotten & Pommes ..... 10,50 €

## PRIME BURGER

**Black Angus Cheeseburger „Butcherei“** ..... 22,90 €

Saftiger, hausgemachter Burger mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat, Cheddar Cheese, Bacon, Steak-Sauce & Pommes

**Pulled Pork Burger** ..... 23,50 €

Unser Home-Pulled Pork Fleisch im Briochebrötchen mit Salat, Steak-Sauce & Steak-Pommes

**Caesar Burger** ..... 22,90 €

Zarter Chicken Burger mit Römersalat, Maishühnerbrust, Parmesan, Steak-Sauce & Pommes

### 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.

## OUR PREMIUM CUTS

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

### U.S. BEEF

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

**Flat Iron** Butcherei Signature Cut ... Zart und mit viel Aroma ..... 200g ... 34,90 €

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

**U.S. PRIME BEEF** BY DAN MORGAN steht für handverlesene Top-Qualität & exzellente Marmorierung

**PRIME Strip Loin** ... Ein zartes Rumpsteak mit Fettrand ..... 250g ... 39,50 €

**PRIME Tenderloin** ... Nussig-aromatisch und butterzart ..... 160g ... 44,50 € // 250g ... 59,90 €

### LOCAL BEEF

**Rib-Eye vom Friesischen Ochsen** ..... 300g ... 42 €

### IRISH PRIME BEEF

**Cowboy Cut Dry Aged by Butcherei** ... 30 Tage am Knochen gereift ..... 600g ... 69 €

**Chateaubriand** ... Unser Filetstück für 2 Personen ..... 600g ... 129 €

### AUSTRALIAN WAGYU BEEF

**F flank vom Australischen Wagyu** ... aromatisch und perfekt marmoriert (Grade 7-8) ..... 200g ... 43 €

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

...

### UPGRADE FÜR IHR STEAK

**Surf & Turf** ... Halber, gegrillter Hummer zu dem Steak Ihrer Wahl ..... +27,50 €

**Rossini** ... Eine Scheibe gebratene Entenleber zu dem Steak Ihrer Wahl ..... +15,90 €

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

Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... +9,50 €

## FISH & SEA FOOD

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

**Filet vom Isländischen Rotbarsch** ... Wildfang ... ca. 240g ... mit Dijon-Senfsoße ..... 32,50 €

**Filet vom Kabeljau** ... Wildfang ... Unser Sylter Klassiker ... ca. 240g ... mit Dijon-Senfsoße ..... 33,50 €

...

### UPGRADE FÜR IHR FISH & SEA FOOD

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

Trüffelpommes mit Trüffelmayo ..... +9,50 €

#### 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.



**NICE TO MEAT YOU** 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!“

## SIDES

<b>Knoblauchbrot</b> .....	6,50 €
<b>Pommes</b> .....	5,50 €
<b>Beilagensalat</b> .....	7,50 €
<b>Getrüffeltes Kartoffelpüree</b> .....	9 €
<b>Steak Pommes</b> .....	6,50 €
<b>Süßkartoffel aus dem Ofen mit Chili-Orangenquark</b> .....	6,50 €
<b>Trüffelpommes mit Trüffelmayo</b> .....	14,50 €
<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 mit Homemade Kräuterquark</b> .....	6,50 €
<b>Grüner Spargel</b> .....	6,50 €

## HOMEMADE SAUCES & DIPS

<b>Butcherei Dip-Selection</b> ... Chimichurri, Steak-Sauce, Whiskey-Sauce, Aioli, Trüffelmayonnaise, Horseradish .....	9 €
<b>Steak-Sauce</b> .....	4 €
<b>Chimichurri</b> ... Argentinische Kräutersauce .....	4 €
<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> ... Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac .....	4 €
<b>Aioli</b> .....	4 €

### 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.



**WHY DESSERTS TYPICALLY GET SERVED LAST** The word „dessert“ comes from the Old French word „desservir“ which means to „clean the table“. Tradition says the name comes from entertaining hosts and servants using sweet finishing dishes to denote the end of a meal and a time for people to leave the table. The rush of sugar offers a quick fix to the typical lethargy that comes following a heavy meal, enticing people to get up and leave clean up to the servants.

## 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>Homemade Schoko Brownie</b> ... mit einer Kugel Sorbet.....	11 €
<b>Homemade New York Cheesecake</b> ... mit einer Kugel Sorbet.....	13 €
<b>Sorbet</b> ...je Kugel .....	3,60 €
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere	
... 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>Eilles Tea Diamonds</b> .....	4,50 €
Darjeeling / Grüntee Asia Superior / Vita Orange / Sommerbeere Kräutergarten / Rooibos Vanilla / Kamillenblüten / Pfefferminze	

## CHOCOLATE

<b>Heiße Schokolade</b> .....	4,50 €
-------------------------------	--------

### 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)

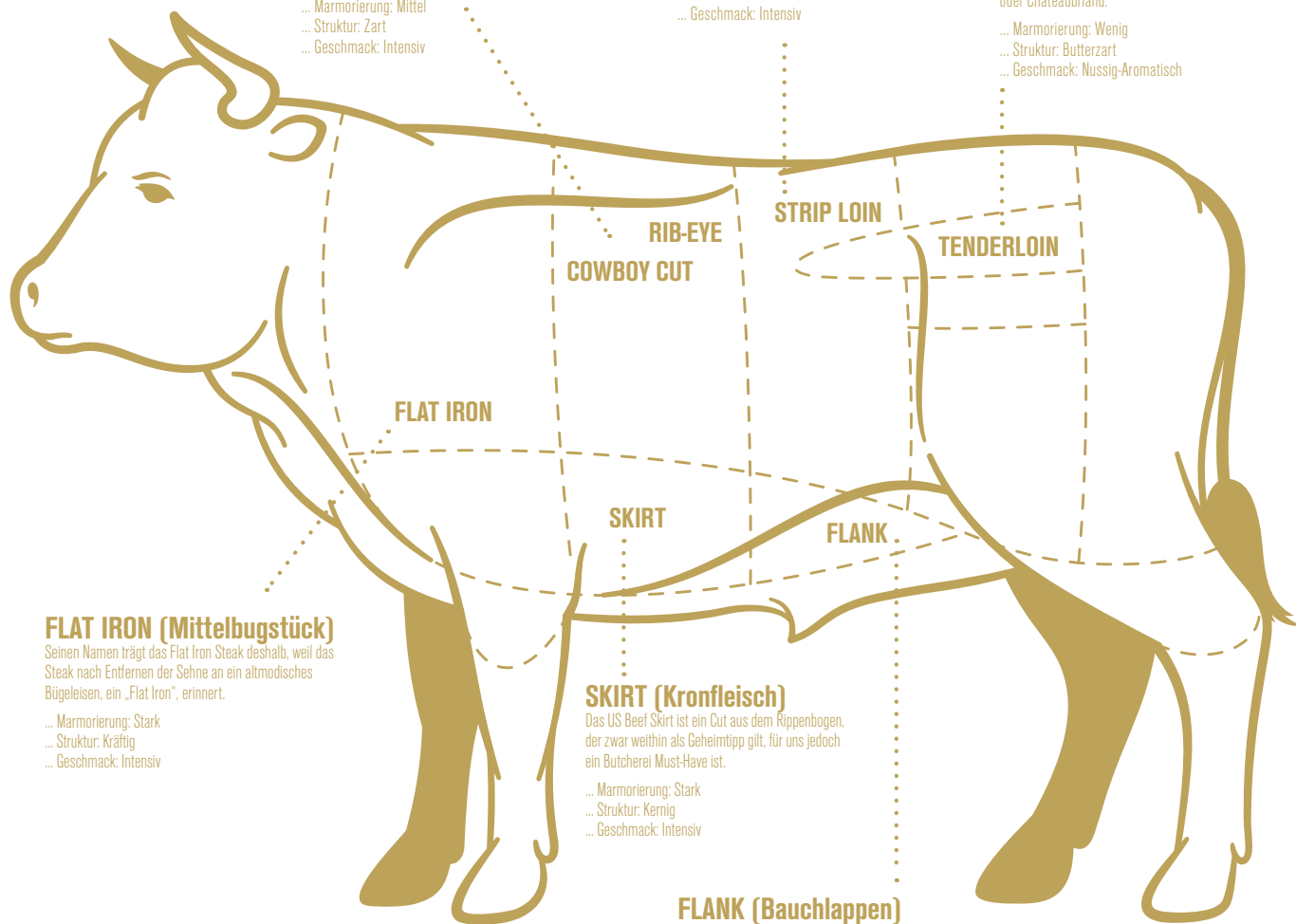
Das Strip Loin sitzt hinter dem Rib-Eye und ist Teil des T-Bone Steaks. Sein deutlich Fettrand macht es unverkennbar - in Geschmack und Saftigkeit.

- ... 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 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

**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.  
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.