



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 „Höllenneuer“ 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, Hühnerbrust, 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 ... 37,90 €

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 (Marble 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 +16,90 €

Getrüffeltes Kartoffelpüree +4,50 €

Trüffelpommes mit Trüffelmayo +9,50 €

FISH & SEA FOOD

Unser Fish & Sea Food servieren wir 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

Knoblauchbrot	6,50 €
Pommes	5,50 €
Beilagensalat	7,50 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree	9 €
Steak Pommes	6,50 €
Süßkartoffel aus dem Ofen mit Chili-Orangenquark	6,50 €
Trüffelpommes mit Trüffelmayo	14,50 €
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 ... Chimichurri, Steak-Sauce, Whiskey-Sauce, Aioli, Trüffelmayonnaise, Horseradish	9 €
Steak-Sauce	4 €
Chimichurri ... Argentinische Kräutersauce	4 €
Habanero Hot Sauce	4 €
Sauce Bénaise	4 €
Pfeffersauce	4 €
Whiskey-Sauce	4 €
Trüffelmayonnaise	4 €
Café de Paris ... Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac	4 €
Aioli	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...

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 €
Homemade Schoko Brownie ... mit einer Kugel Sorbet.....	11 €
Homemade New York Cheesecake ... mit einer Kugel Sorbet.....	13 €
Sorbet ...je Kugel	3,60 €
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere	
... 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

Eilles Tea Diamonds	4,50 €
Darjeeling / Grüntee Asia Superior / Vita Orange / Sommerbeere Kräutergarten / Rooibos Vanilla / Kamillenblüten / Pfefferminze	

CHOCOLATE

Heiße Schokolade	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)

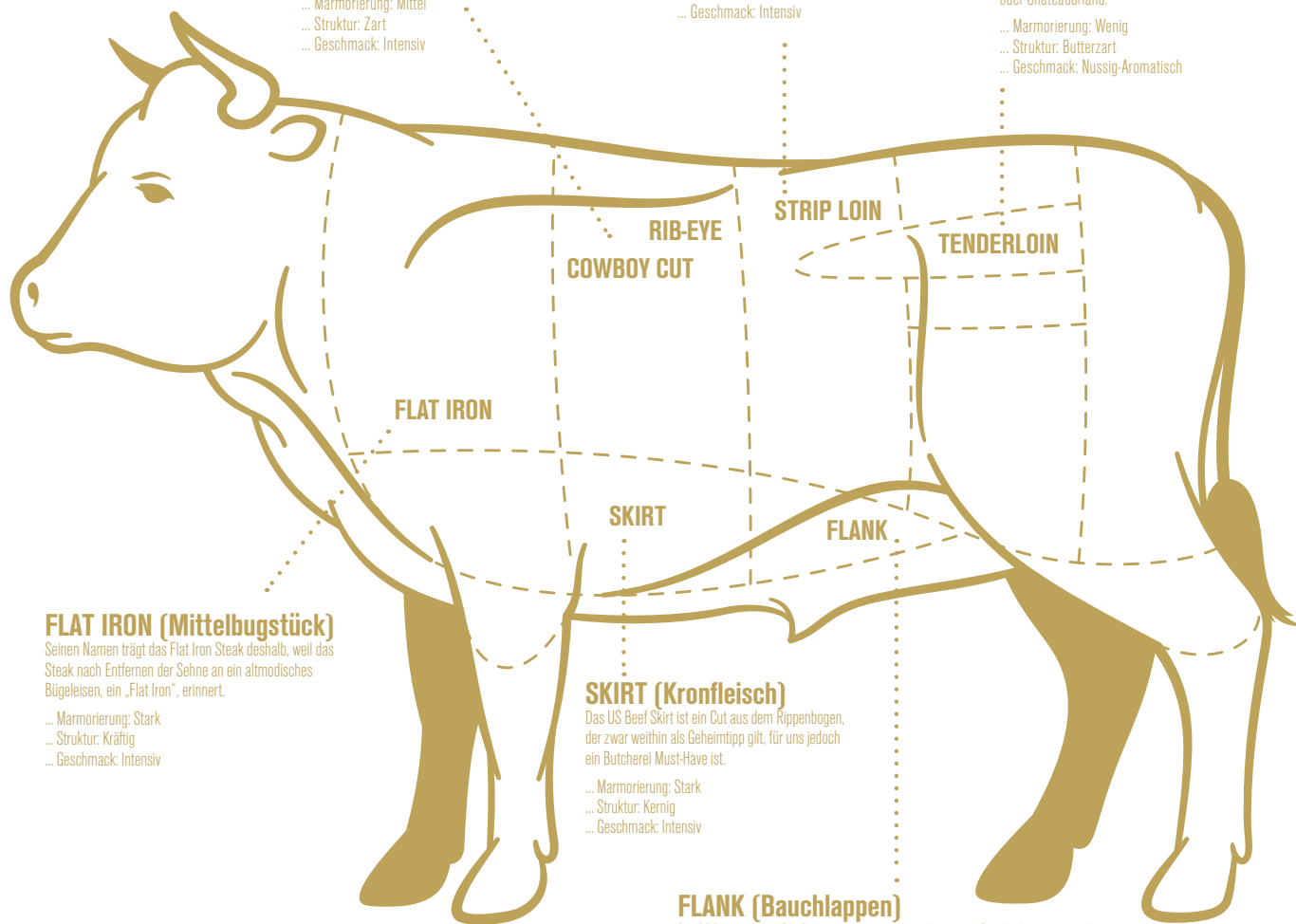
Das Strip Loin sitzt hinter dem Rib-Eye und ist Teil des T-Bone Steaks. Sein deutlich Fettrand macht es unverkennbar - in Geschmack und Saftigkeit.

- ... 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 altmoidisches 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.