



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BUTCHEREI IN 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.



KIDS

Stibitz-Teller
0 €

Mini Cheeseburger
10,50 €
mit Pommes ... 16 €

Junior Cheeseburger
mit Salatdeko
13,50 €
mit Pommes ... 19 €

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree
13,50 €

Hot Dog
mit Pommes
10,50 €

Penne
mit Tomatensoße
12,50 €

Chicken Fingers
mit Karotten & Pommes
14,50 €

SALADS · STARTERS · SOUPS

IDEAL ZUM TEILEN

Homemade Wagyuschinken
mindestens 3 Monate gereift
17,50 €

Garlic Bread
Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection
13,50 €

Sardinen in der Büchse
Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert
15,50 €

Tatar vom U.S. Beef
Kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb, Senf & Kräuter
100g ... 19,90 € // 200g ... 39,90 €

Unser Veganes Tatar
Urmöhre, Meerrettich, Chili & Kräuter
100g ... 18,90 €

Getrübtes Kalbscarpaccio
Hauchdünne Scheiben aus dem Filet
19,90 €

Trüffelpommes mit Trüffelmayo
15,50 €

BUTCHEREI EVENTS

Hochzeiten ... Firmenfeiern ... Familienfeste ... Geburtstage
Jubiläen ... Incentives ... BBQ-Workshops ... Wine Tastings
Get-Togethers ... Klassentreffen ... oder einfach so.

Sie haben den Anlass,
wir die Location und das Team zu Ihrem Event.

Sprechen Sie uns ganz einfach an und
wir plauschen bei einer entspannten Tasse Kaffee
über Ihre Ideen und wie wir diese umsetzen können.

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:
restaurant@butcherei-sylt.de

Wir freuen uns auf Sie.

Caesar Salad Butcherei-Style

klein ... 11,90 € // groß ... 17 €
mit Hähnchen ... klein ... 19 € // groß ... 23 €
mit Gambas ... klein ... 22 € // groß ... 29 €

Gebratene Entenleber

auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus
24 €

WEINEMPFEHLUNG:

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese**
0,1L ... 9 €

Homemade Gulaschsuppe

mit unserem Premium Beef
11 €

Homemade Beef Tea

Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen
11 €



NORTH SEA

Filet vom Kabeljau ... Wildfang
mit Dijon-Senfsoße ... ca. 240g
36,50 €

PRIME BURGER

Black Angus Cheeseburger
Saftiger, homemade Burger mit Tomate, Zwiebel,
Gurke, Salat, Cheddar Cheese, Bacon,
Steak-Sauce & Pommes
24,50 €

Pulled Pork Burger

Unser Home-Pulled Pork Fleisch im Briochebrötchen mit Salat,
Steak-Sauce & Steak-Pommes
24,50 €

Caesar Burger

Zarter Chicken Burger mit Römersalat, Hühnerbrust, Parmesan,
Steak-Sauce & Pommes
24,50 €

Veganer Beyond Meat Burger

Double Beyond Meat, Ciabatta-Bun mit Tomate, Gurke, Salat,
Steak-Sauce & Pommes
25,50 €

UPGRADE FÜR STEAK & FISCH

Surf & Turf ... Halber, gegrillter Hummer ... +29,50 €
Rossini ... Eine Scheibe gebratene Entenleber ... +17,50 €
Getruffeltes Kartoffelpüree ... +6,50 €
Trüffelpommes mit Trüffelmayo ... +9,50 €

U.S. BEEF

Skirt
Unser Aroma-Must-Have auf dem Grill
250g ... 39,90 €

Rib-Eye

Wiebke's Lieblingscut
300g ... 49,90 €

U.S. PRIME BEEF by Dan Morgan

Handverlesene Top-Qualität & exzellente Marmorierung

U.S. PRIME Strip Loin

Ein zartes Rumpsteak mit Fettrand
250g ... 42 €

U.S. PRIME Tenderloin

Nussig-aromatisch und butterzart
160g ... 48,90 € // 250g ... 63,90 €

LOCAL BEEF

Rib-Eye
vom Friesischen Ochsen
300g ... 44 €

IRISH PRIME BEEF

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

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

Tenderloin
Der Grand Cru unter den Filets
160g ... 72 €

...

Unsere Steaks, Fish & Sea Food servieren wir
mit einem Side Ihrer Wahl.
Alle Steaks zusätzlich mit Kräuterbutter.

Getruffeltes Püree oder getruffelte Pommes
gegen Aufpreis.



SIDES

Knoblauchbrot
7 €

Pommes
6 €

Beilagensalat
8 €

Getrübeltetes Kartoffelpüree
9 €

Steak Pommes
7 €

Süßkartoffel
aus dem Ofen mit Chili-Orangenquark
7 €

Trüffelpommes
mit Trüffelmayo
15 €

Hausgemachtes Kartoffelpüree
7 €

Boston Baked Beans
mit Bacon
7 €

Gegrilltes Gemüse
7 €

Rahmspinat
7 €

Grüne Bohnen
mit Speck
7 €

Ofenkartoffel
mit Homemade Kräuterquark
7 €

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 Béarnaise
6 €

Pfeffersauce
6 €

Whiskey-Sauce
5 €

Trüffelmayonnaise
5 €

Café de Paris
Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac
4 €

Aioli
4 €

ZUM MITNEHMEN...

Homemade Whiskey Sauce - 300ml
8,50 €

Homemade Steak-Sauce - 300ml
8,50 €



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
Darjeeling / Grüntee Asia Superior / Vita Orange
Sommerbeere / Kräutergarten / Rooibos Vanill
Kamillenblüten / Pfefferminze
4,50 €

CHOCOLATE

Heiße Schokolade
4,50 €

SOMETHING SWEET...

Ben & Jerry's Ice Cream Shortie ...100ml
Strawberry Cheesecake / Caramel Chew Chew
Peanut Butter Cup / Chocolate Fudge Brownie
Cookie Dough
5,50 €

Crème Brûlée
12 €

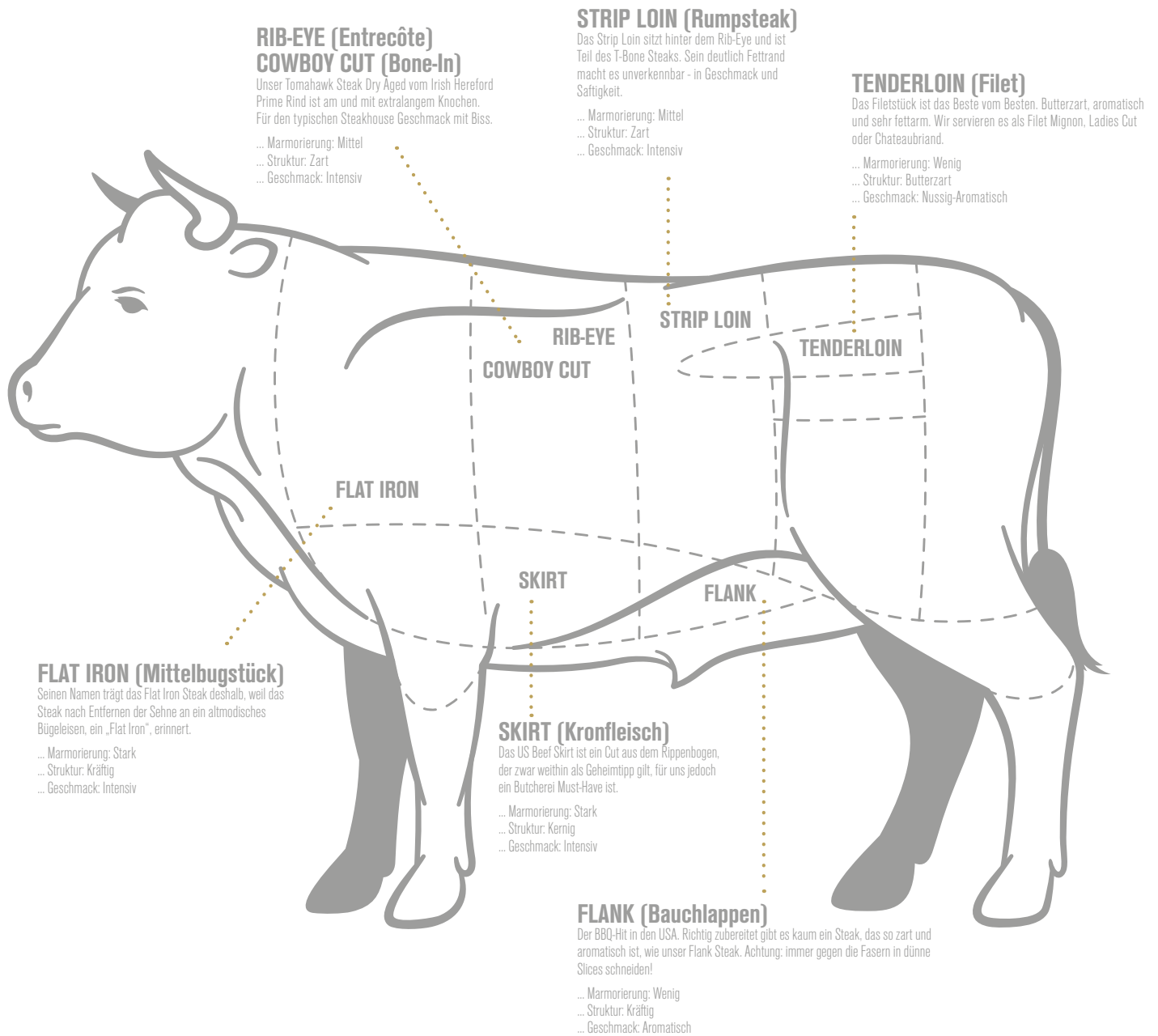
Homemade Schoko Brownie
mit einer Kugel Sorbet
13 €

Homemade New York Cheesecake
mit einer Kugel Sorbet
14 €

Sorbet ...je Kugel
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere
4 €

mit Vodka von SASH & FRITZ
12 €

mit Champagner
15 €



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

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.