



## 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 „Höllengebrüll“ 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 Saßen, 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 13,50 €  
mit Salatdeko  
mit Pommes 19 €

Fischstäbchen 13,50 €  
mit Kartoffelpüree

Hot Dog 10,50 €  
mit Pommes

Penne 12,50 €  
mit Tomatensoße

Chicken Fingers 14,50 €  
mit Karotten & Pommes

## SALADS · STARTERS · SOUPS

### IDEAL ZUM TEILEN

Homemade Wagyuschinken 17,50 €  
mindestens 3 Monate gereift

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

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

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

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

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

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](mailto: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 24 €  
auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus

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

Homemade Gulaschsuppe 11 €  
mit unserem Premium Beef

Homemade Beef Tea 11 €  
Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen



## NORTH ATLANTIC

**Filet vom Isländischen Rotbarsch** 35,50 €  
Wildfang  
mit Dijon-Senfsoße ... ca. 240g

## NORTH SEA

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

## PRIME BURGER

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

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

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

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

## 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

**Flat Iron** 37,90 €  
Butcherei Signature Cut ... Zart und mit viel Aroma  
200g

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

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

**U.S. PRIME BEEF** by Dan Morgan  
Handverlesene Top-Qualität & exzellente Marmorierung

**U.S. PRIME Strip Loin** 42 €  
Ein zartes Rumpsteak mit Fettrand  
250g

**U.S. PRIME Tenderloin** 160g 48,90 € / 250g 63,90 €  
Nussig-aromatisch und butterzart

## LOCAL BEEF

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

## OUR SIGNATURE CUT

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

## AUSTRALIAN WAGYU BEEF

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

**Strip Loin** 46 €  
Mit dem charakteristischen Fettrand  
250g

**Rib-Eye** 54 €  
Thommys Lieblingscut  
300g

...

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** 7 €  
aus dem Ofen mit Chili-Orangenquark
- Trüffelpommes** 15 €  
mit Trüffelmayo
- Hausgemachtes Kartoffelpüree** 7 €
- Boston Baked Beans** 7 €  
mit Bacon
- Gegrilltes Gemüse** 7 €
- Rahmspinat** 7 €
- Grüne Bohnen** 7 €  
mit Speck
- Ofenkartoffel** 7 €  
mit Homemade Kräuterquark
- Grüner Spargel** 7 €
- Corn on the Cob** 7 €

## 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 Béarnaise** 6 €
- Pfeffersauce** 6 €
- Whiskey-Sauce** 5 €
- Trüffelmayonnaise** 5 €
- Café de Paris** 4 €  
Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac
- 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** 4,50 €  
Darjeeling / Grüntee Asia Superior / Vita Orange  
Sommerbeere / Kräutergarten / Rooibos Vanille  
Kamillenblüten / Pfefferminze

## CHOCOLATE

- Heiße Schokolade 4,50 €

## SOMETHING SWEET...

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

- Crème Brûlée** 12 €

- Homemade Schoko Brownie** 13 €  
mit einer Kugel Sorbet

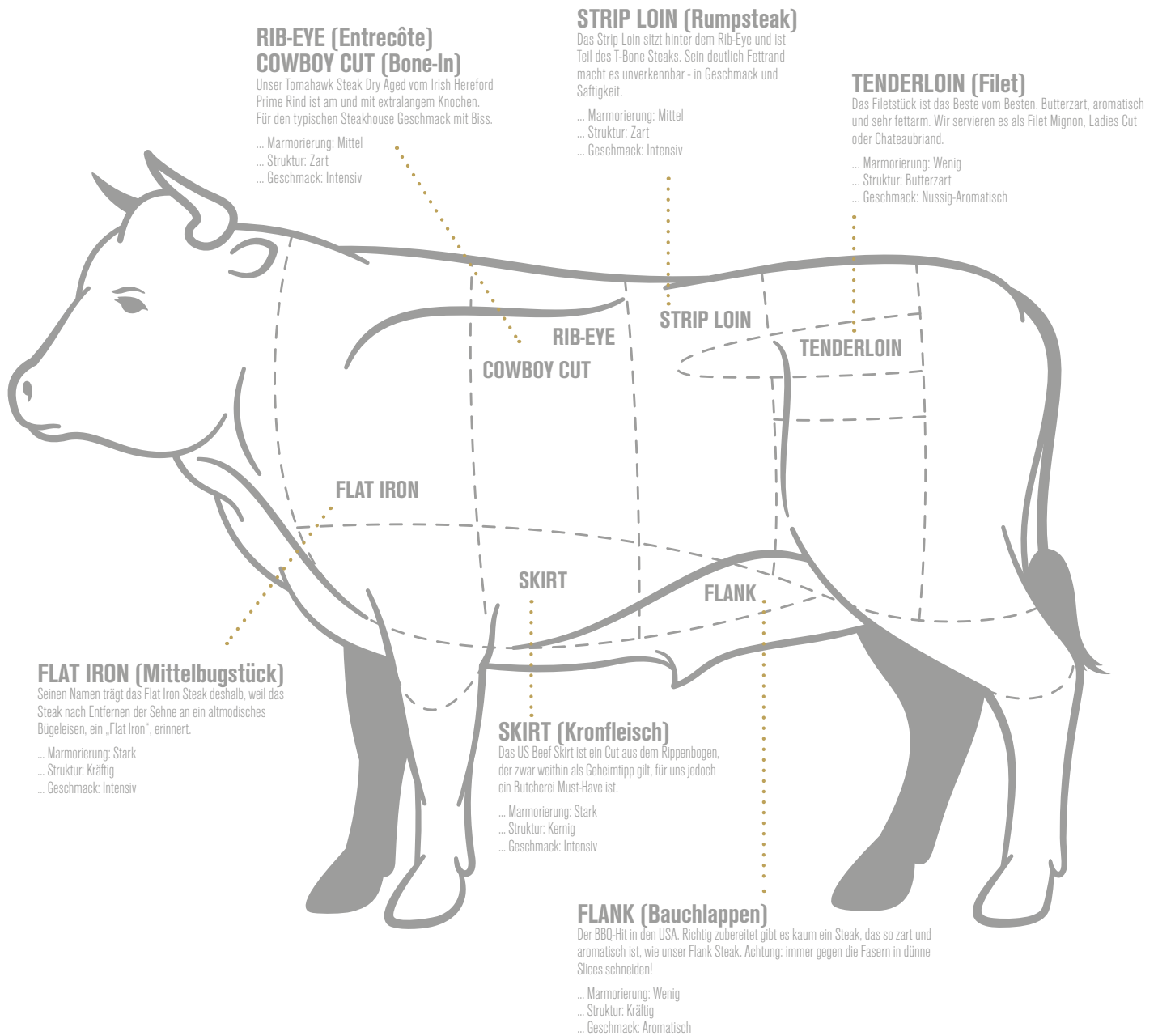
- Homemade New York Cheesecake** 14 €  
mit einer Kugel Sorbet

- Sorbet** je Kugel 4 €  
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere

- mit Vodka von SASH & FRITZ 12 €  
mit Champagner 15 €

## ...AND TASTY

- Prime Cheese Selection** 16,50 €  
vom Backensholzer Bio-Hof - Friesisch Blue & CréMeer



## 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.