



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 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

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 €

Getrüffeltes 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

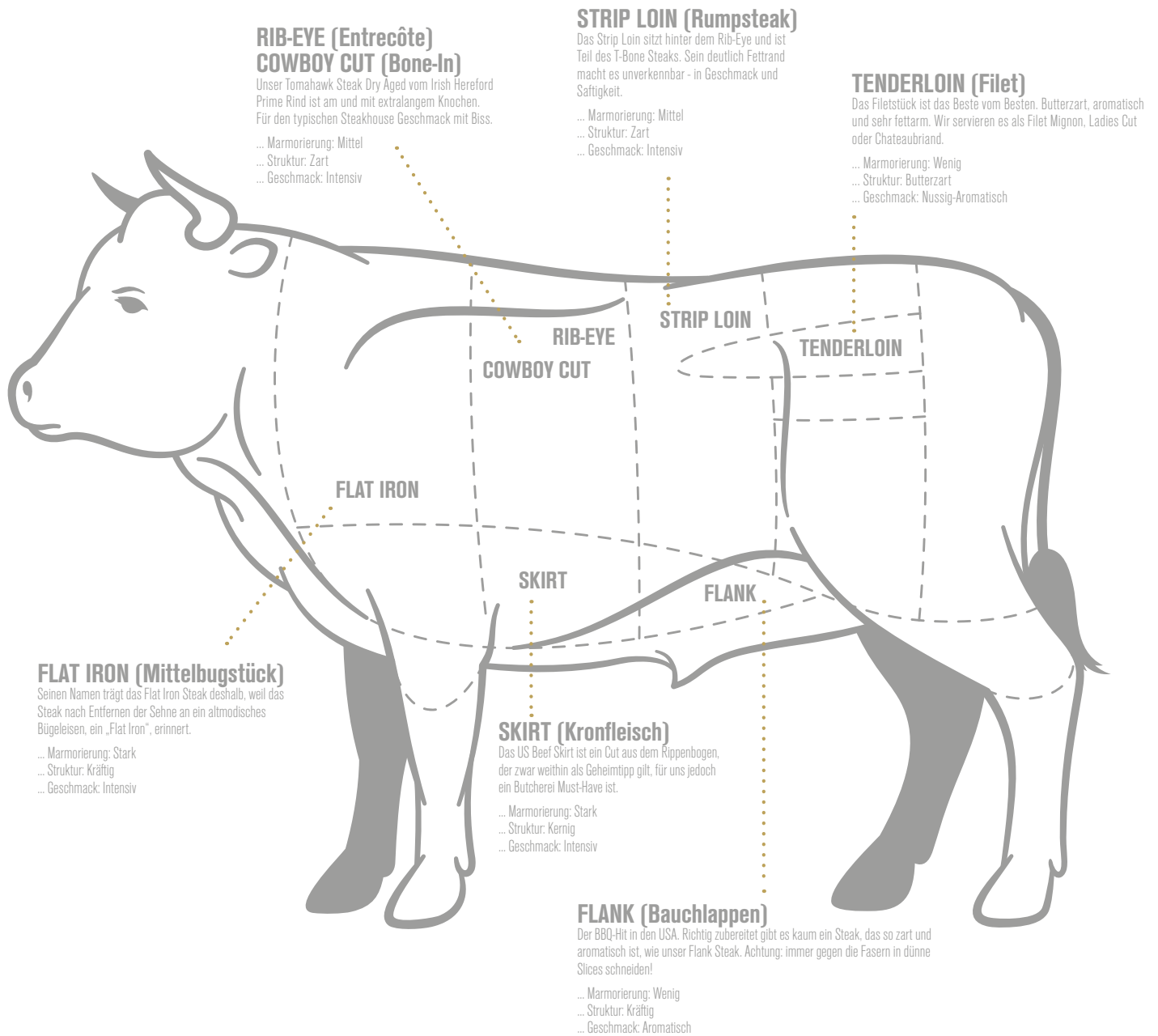


- Sorbet** je Kugel 4 €
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere

- 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

Gebatene 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.