# BUTCHEREI PRIME GRILL EXPERTS IN BEEF







#### 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 "Höllenfeuer" 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 Geburtstätte 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...

Del Remus

Oliver Behrens & Team.

## **APPETIZER & SALAD**

Garlic Bread 13.50 €

Knuspriges Baquette mit unserer Dip-Selection

**Trüffelnommes** mit Trüffelmavo 15.50 €

Sardinen in der Büchse 15.50 €

Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert

Homemade Waqyuschinken 17,50 € mindestens 3 Monate gereift

Unser Veganes Tatar 100g ... 18,90 € Urmöhre Meerrettich Chili & Kräuter Carpaccio à la Cipriani 19,90 €

Hauchdünne Scheiben aus dem Filet mit spicy Mayo

Gebratene Entenleber 24 €

Auf Selleriepüree & schwarzer Trüffeljus

Wir empfehlen dazu einen unserer SÜSSWEINE

Caesar Salad Butcherei-Style

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

Homemade Gulaschsuppe 11 €

Mit unserem Premium Beef

Homemade Beef Tea 11 €

Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen

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 €

# PRIME BURGER

Black Angus Cheeseburger 24,50 €

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

Pulled Pork Burger 24,50 €

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

Veganer Beyond Meat Burger 25,50 €

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

**VEGGIE PLATE** Unser leckeres, saisonales Grillegemüse als Hauptgang ... **CHOICE O'VEGGIE** 17,90 €

#### HOMEMADE SAUCES & DIPS

Pfeffersauce 6 €

Butcherei Dip-Selection 9 €

Habanero Hot Sauce 4 €

Chimichurri, Steak-Sauce, Whiskey-Sauce, Aioli, Trüffelmayonnaise, Horseradish

Steak-Sauce 4 €

Aioli 4 €

Sauce Bérnaise 6 €

Whiskey-Sauce 5 €

Café de Paris 4 € Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac

Chimichurri 4 €

Das Pesto der argentinischen Gauchos

Trüffelmayonnaise 5 €

## FROM THE GRILL

#### **NORTH ATLANTIC**

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

#### **U.S. BEEF**

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

**Rib-Eye** 49,90 € Wiebkes Lieblingscut 300q

#### **LOCAL BEEF**

Chateaubriand 129 € Unser butterzartes Filetstück für 2 Personen 600a

#### **U.S. PRIME BEEF**

Dan Morgan's handverlesene Top-Qualität aus Nebraska

**U.S. PRIME Strip Loin** 42 € Unser Rumpsteak mit schönem Fettrand 250q

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

#### **AUSTRALIAN WAGYU BEEF**

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

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

## UPGRADE FÜR FISH & STEAK

Trüffelpommes mit Trüffelmayo ... +9,50 € Getrüffeltes Kartoffelpüree ... +6,50 €

ROSSINI ... Eine Scheibe gebratene Entenleber ... +17,50 €

Fish & Steak servieren wir mit einem Side Ihrer Wahl und die Steaks zusätzlich mit Kräuterbutter. Getrüffeltes Kartoffelpüree oder getrüffelte Pommes gegen Aufpreis.

#### SIDES

Knoblauchbrot 7 €Ofen-Süßkartoffel mit Chili-Orangenquark 7 €Beilagensalat 8 €Ofenkartoffel mit Homemade Kräuterquark 7 €Pommes 6 €Homemade Kartoffelpüree 7 €Steak Pommes 7 €Getrüffeltes Kartoffelpüree 9 €

Trüffelpommes mit Trüffelmayo 15 €

Boston Baked Beans mit Bacon 7 €

Gegrilltes Gemüse 7 €

Rahmspinat 7 €

Grüne Bohnen mit Speck 7 €

# **SOMETHING SWEET & TASTY**

Ben & Jerry's Ice Cream Shortie 5,50 €

Strawberry Cheesecake / Caramel Chew Chew / Peanut Butter Cup Chocolate Fudge Brownie / Cookie Dough

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 12 €

... mit Champagner 15 €

**Affogato** Espresso & Vanilleeis 6,50 €

Vanilleis ie Kugel 3.50 €

Friesische Käseauswahl 16.50 €

vom Backensholzer Bio-Hof

#### **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 €

#### DIGESTIF 2CL

Hier nur eine kleine, feine Empfehlung in unserer Getränkekarte finden Sie zahlreiche Alternativen.

**Licor 43** 5,50 €

Fernet Branca 4 €

**Averna** 6,50 €/4cl

Ramazotti 6,50 €/4cl

GRAPPE DI MONOVITIGNO. NONINO

Grappa di Chardonnay 8 €

Grappa di Merlot 8 €

SCHFIBFI

Moor-Birne 9 €

Nancy Mirabelle 9 €

Alte Zeit Edel-Williams aus der Großflasche 9.90 €

Edles Fass Williams, holzfassgereift 9,50 €

## **OUR SIGNATURE WINES**

Spanische Weine sind nicht nur Steckenpferd, sondern auch Berufung unserer Sommelière Wiebke.

Viele Jahre hat sie in Madrid gelebt, gearbeitet und ist eine leidenschaftliche Expertin, wenn es um ganz besondere Tropfen aus dem Reino de España geht. Denn selbst das spanische Königshaus hat sie schon beraten - und - glücklich gemacht!

Fragen Sie sie doch mal, welcher Wein am besten zu ihrem Steak passt.

#### SEKT

## KORRELL

Riesling Brut Jahrgangssekt 42 €

PrickeInde Frische ... Kristallklar ... Zitrus & Minze

## **WEISS**

#### MOSEL

MARTIN CONRAD

**2021 Brauneberg Juffer Spätlese** 49 €

Feine mineralische Würze ... getrocknete Aprikose Limettenschale & Anis

## SAAR

VAN VOLXEM

**2020** Geisberg Riesling Kabinett 99 €/1,5L

230 €/3L

452 €/6L

Mineralisch ... Feinherb ... Fruchtbetont

#### ROT

## PRIORAT - SPANIEN

FAMILIA TORRES

**2018 Secret del Priorat** 79 €

Dunklen Waldbeeren ... schwarzer Pfeffer ... mineralische Noten

#### **2018 Mas de la Rosa** 496 €

Reife schwarze Früchte ... blumige Noten ... warme Holznoten 96/100 Parker Punkte

## RIBERA DEL DUERO - SPANIEN

BODEGAS ALIÓN

**2018 Alion** 398 €/1,5L

Dunkle Beeren ... Zedernholz ... Tabak & Rosmarin

UNSERE NÄCHSTE WEINREISE GEHT NACH: CHILE

#### ACONCAGUA VALLEY - CHILE

EDUARDO CHADWICK

**2014 Seña** 219 €

Leichte Aromen von Kakao & Gewürznelke rote Früchte ... Zedernholz

## SÜSSWEINE

#### MOSFL

JOH. JOS. PRÜM

**2009** Graacher Himmelreich Riesling Spätlese 52 €/0,375L

Feine Steinobst-Aromen ... lebendige Mineralität ... Honig & Limette

#### ROSÉ

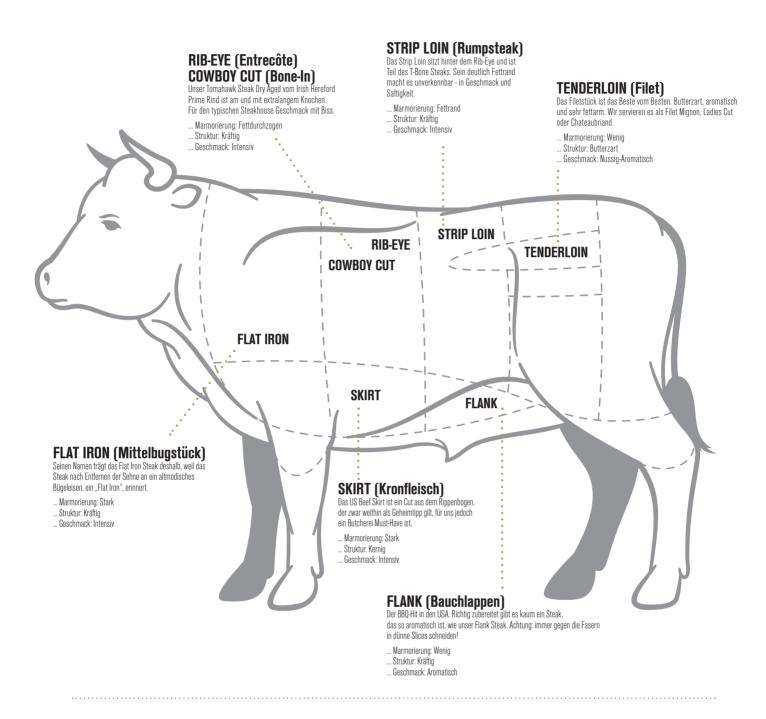
## KALIFORNIEN - USA

PASO ROBLES

**2020 Daou** 69 €

Frisch gepflückte Wildkirsche ... getrockneter Rosmarin & Brasiltabak

# IN OUR CUTS WE TRUST



# 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





RESTAURANT & TERRASSE & KIOSK
Am Strand . 25996 Sylt/Wenningstedt . TEL 04651 2999 880

JOHNNY-SYLT.DE



#### EVENTS IN DER BUTCHEREI, BEI ONKEL JOHNNY ODER IM AMICI

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.





ITALO-FRIESISCHE GASTFREUNDSCHAFT



RESTAURANT & TERRASSE C.-P.-Hansen-Allee 1 . 25980 Sylt/Keitum . TEL 04651 9570 947

**AMICI-SYLT.DE**