

BUTCHEREI PRIME GRILL

EXPERTS IN BEEF



OUR SIGNATURE DISHES

Wenn wir schon ein 800° Höllenfeuer entfachen, dann haben wir auch einen Himmel für Fleischliebhaber.
Exzellente Qualität und einzigartige Cuts - dafür brennen wir mit Herz & Seele.

Die Butcherei Signature Dishes tragen die unverkennbare Handschrift unseres Chefs Thomas Marienfeld und seiner Crew.
Lassen Sie sich verführen.

STARTERS

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

Homemade Wagyuschinken 17,50 €
mindestens 3 Monate gereift

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

CUTS

LOCAL

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

Dry-Aged Galloway Cowboysteak 69 €
Dry-Aged by Butcherei - 30 Tage am Knochen gereift ... 600 g

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

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

SWEETS

Homemade New York Cheesecake 14 €
mit einer Kugel Sorbet

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!

SEKT

KORRELL

Riesling Brut Jahrgangssekt 42 €

Prickelnde 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 230 €/3L

452 €/6L

Mineralisch ... Feinherb ... Fruchtbetont

SÜSSWEINE

MOSEL

JOH. JOS. PRÜM

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

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

ROT

PRIORAT - SPANIEN

FAMILIA TORRES

2021 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

VON UNSERER WEINREISE NACH CHILE

ACONCAGUA VALLEY - CHILE

EDUARDO CHADWICK

2014 Seña 219 €

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

ROSÉ

KALIFORNIEN - USA

PASO ROBLES

2020 Daou 69 €

Frisch gepflückte Wildkirsche ... getrockneter Rosmarin & Brasiltabak

APPETIZER & SALAD

Garlic Bread 13,50 €

Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection

Trüffelpommes mit Trüffelmayo 15,50 €

Sardinen in der Büchse 15,50 €

Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert

Homemade Wagyuschinken 17,50 €

mindestens 3 Monate gereift

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 mit spicy Mayo

Gebratene Entenleber 24 €

Auf Trüffelpüree & homemade Trüffeljus

Wir empfehlen dazu einen unserer SÜSSWEINE

Caesar Salad Butcherei-Style

klein ... 11,90 € / groß ... 17 €

mit Hähnchen ... klein ... 19 € / groß ... 23 €

mit Gambas ... klein ... 22 € / groß ... 29 €

Homemade Gulaschsuppe 11 €

Mit unserem Premium Beef

Homemade Beef Tea 11 €

Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen

KIDS

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 & Rustic Fries

Veganer Beyond Meat Burger 25,50 €

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

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

HOMEMADE SAUCES & DIPS

Pfeffersauce 6 €

Habanero Hot Sauce 4 €

Sauce Béarnaise 6 €

Aioli 4 €

Butcherei Dip-Selection 9 €

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

Steak-Sauce 4 €

Whiskey-Sauce 5 €

Chimichurri 4 €

Das Pesto der argentinischen Gauchos

Trüffelmayonnaise 5 €

Café de Paris 4 €

Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac

FROM THE 800° MONTAGUE-GRILL

U.S. BEEF

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

Rib-Eye 49,90 €
Wiebkes Lieblingscut ... 300g

LOCAL BEEF

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

Bone-In Rib-Eye 69 €
30 Tage Butcherei dry-aged ... 650 g

Tenderloin 46 €
vom Friesischen Rind ... 200g

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

U.S. PRIME BEEF

Dan Morgan's handverlesene Top-Qualität aus Nebraska

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

U.S. PRIME Tenderloin 48,90 €
Nussig-aromatisch und butterzart
Ladies Cut ... 160g

U.S. PRIME Tenderloin 63,90 €
Hamptons Style Cut ... 250g

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

Geschmorte Wagyuschulter 39 €
Die Shiitake-Umami-Explosion from Down Under

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

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

FROM THE SEA

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

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

UPGRADE FÜR FISH & STEAK

SURF & TURF ... Halber, gegrillter Hummer ... +29,50 €
ROSSINI ... Eine Scheibe gebratene Entenleber ... +17,50 €

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

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 €
Beilagensalat 8 €
Pommes 6 €
Rustic Fries 7 €
Trüffelpommes mit Trüffelmayo 15 €

Gebackene Süßkartoffel 7 €
mit Chili-Orangenquark
Ofenkartoffel mit Homemade Kräuterquark 7 €
Homemade Kartoffelpüree 7 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree 9 €

Boston Baked Beans mit Bacon 7 €
Bud Spencer Style
Gegrilltes Gemüse 7 €
Rahmspinat 7 €
Grüne Bohnen mit Speck 7 €
Gebutterter Maiskolben 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
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 12 €
... mit Champagner 15 €

Le Colonel Zitronensorbet mit Vodka 12 €

Affogato Espresso & Vanilleeis 6,50 €

Vanilleis je 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 €

SCHEIBEL

Moor-Birne 9 €

Nancy Mirabelle 9 €

Alte Zeit Edel-Williams aus der Großflasche 9,90 €

Edles Fass Williams, holzfassgereift 9,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.

CHAMPAGNE IS BOTTLED POETRY

ALKOHOLFREI

Magnus Mineralwasser 4,40 €
feinperlig/still 0,25L

Magnus Mineralwasser 9,90 €
feinperlig/still 0,75L

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix 4,40 €/0,2L

VIO Schorlen 5,80 €/0,3L
Apfel/Rhabarber/Johannisbeere

Bionade 4,80 €/0,33L
Holunder

Thomas Henry 4,40 €/0,2L
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale

Granini Säfte 4,40 €/0,2L
Apfel/Orange

Traubensäfte vom Weingut Metzger 5,50 €/0,2L
weiß/rot

Traubenschorle vom Weingut Metzger 4,40 €/0,2L
7,80 €/0,4L
weiß/rot

Homemade Eistee 6,90 €

BIERE

König Pilsener 3,80 €/0,2L
6,90 €/0,4L

Alster 3,80 €/0,2L
6,90 €/0,4L

Benediktiner Weissbier 7,50 €/0,5L

Weizen Alkoholfrei 7,50 €/0,5L

König Pilsener Alkoholfrei 5,90 €/0,33L

APERITIF

Andalö Spritz 11,50 €/0,2L

Aperol Spritz 11,50 €/0,2L

Hugo 11,50 €/0,2L

Campari / Orange 10,50 €/0,2L

Martini 9,50 €/5cl

SPUMANTE

Spumante Mionetto 8,50 €/0,1L

MO Sergio Rosé 9,50 €/0,1L

SEASONAL DRINK

Homemade Erdbeerbowle 12,50 €

Limoncello Spritz 11,50 €

CHAMPAGNER

OFFEN

Alfred Gratien

Blanc de Blancs 15 €/0,1L

Brut Rosé 18 €/0,1L

FLASCHE

Alfred Gratien

Blanc de Blancs 119 €/0,75L

Brut Rosé 139 €/0,75L

Cuvée Paradis Brut 149 €/0,75L

Cuvée Paradis Rosé 159 €/0,75L

Passionata 490 €/1,5L

...

Champagne Gosset Blanc de Blanc 149 €

Champagne Bollinger Special Cuvée 180 €

2012 Dom Pérignon (Vintage) 359 €

SEKT

Korrell Riesling Brut Jahrgangssekt 42 €



SARDINEN 9,80 €
AUS DEM MITTELMEER



ÖL 32 €
VON ARILLO - TERRABIANCA



WAGYU-SCHINKEN 9,90 €/100g
HAUSGEMACHT

BUTCHEREI FÜR ZUHAUSE



UNSERE BILDER
AUF NACHFRAGE



WHISKEY SAUCE 8,50 €
HAUSGEMACHT



GEWÜRZE je 2,50 €
DIE SPICY INFUSION

IN OUR CUTS WE TRUST

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: Fettdurchzogen
- ... Struktur: Kräftig
- ... Geschmack: Intensiv

STRIP LOIN (Rumpsteak)

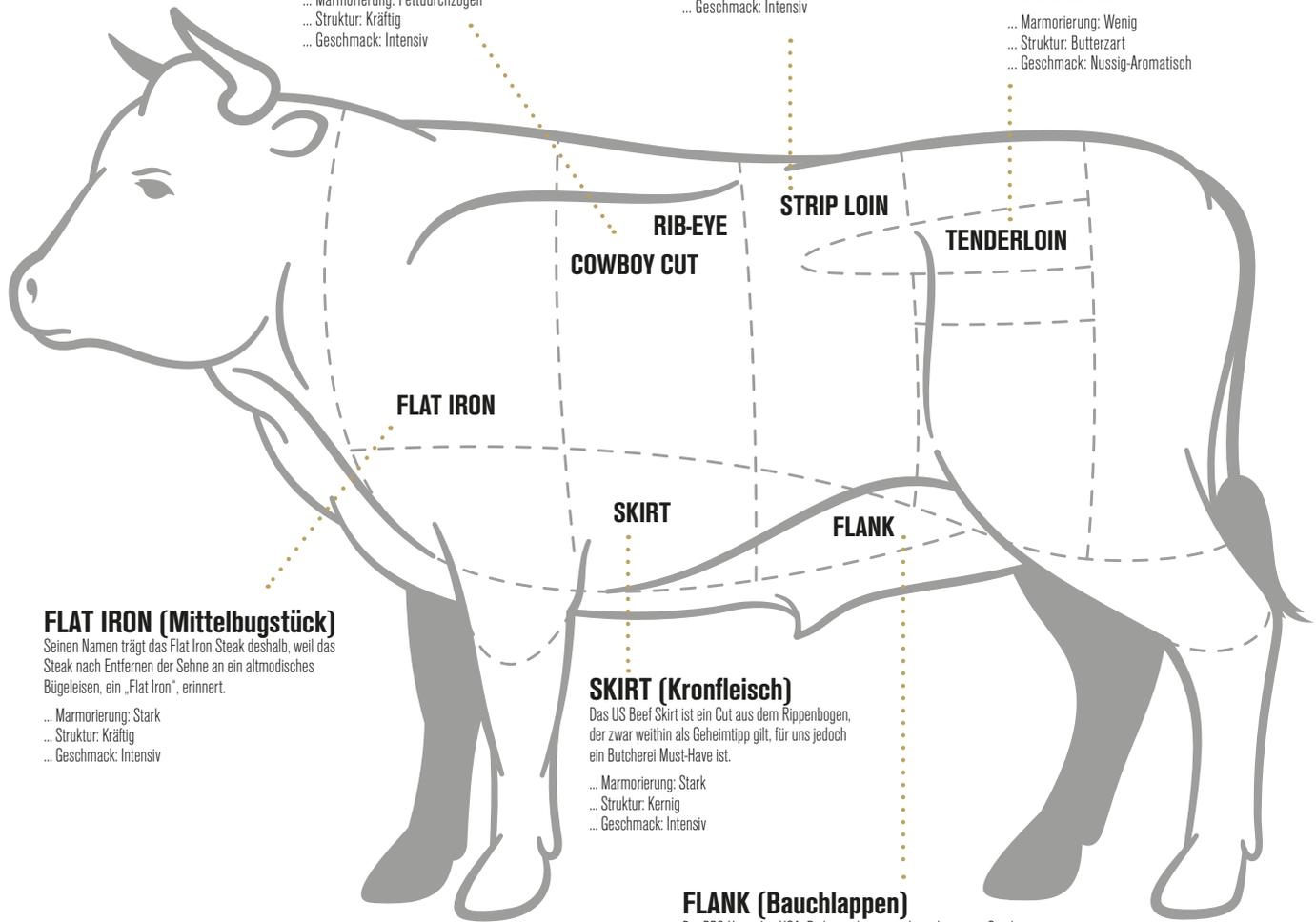
Das Strip Loin sitzt hinter dem Rib-Eye und ist Teil des T-Bone Steaks. Sein deutlich Fettrand macht es unverkennbar - in Geschmack und Saftigkeit.

- ... Marmorierung: Fettrand
- ... Struktur: Kräftig
- ... 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 altmodisches 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 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



MEHR MEER GEHT NICHT



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.

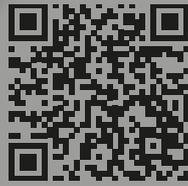


ITALO-FRIESISCHE GASTFREUNDSCHAFT



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

AMICI-SYLT.DE



WLAN

SPEISEN



& GETRÄNKE



INSTAGRAM

SOMMER 25

DIESE KARTE WURDE IHNEN ÜBERREICHT VON...