

SEASON SPECIALS

WILDKRÄUTERSALAT 12,90 €

mit Gomadressing

... PLUS Ziegenkäse 19,90 €

... PLUS Homemade Pastrami 19,90 €

KALBSCARPACCIO 24 €

Sommer-Trüffel | Parmesan

TERIYAKI FILET-SPIESS 34 €

Teriyaki Sauce | Spicy Mayo | Sesam | 200g

FLANK STEAK 39 €

vom Friesischen Galloway - 250g

RIB-EYE VOM KALB 37 €

ca. 220g

Nach einem Rezept von Sofi aus Lyme Regis/UK

RHABARBER CRUMBLE 9,90 €

Vanilleeis

UNSERE APERO-EMPFEHLUNG

HAUSGEMACHTE ERDBEERBOWLE 12,50 €

WINE SPECIALS

MARTIN CONRAD - MOSEL

2021 BRAUNEBERG JUFFER SPÄTLESE RIESLING 49 € /0,75L

KORELL - NAHE

2020 KREUZNACHER PARADIES 87 € /0,75L

RIESLING TROCKEN

CANTINA ANDRIAN - SÜDTIROL

2018 Merlot Riserva „Gant“ 96 € /0,75L

COCKTAILS & CHAMPAGNER

NEGRONI 14,50 €

CHAMPAGNER COCKTAIL 18 €

CHAMP. TAITTINGER BRUT RÉSERVE 15 € /0,1L

CHAMP. TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ 15 € /0,1L



WEIL IHR ES EUCH WERT SEID
**DAS LEBEN IST ZU KURZ,
UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN.**

	0,75L
2003 Graacher Himmelreich Riesling Auslese GK Joh. Jos. Prüm, Mosel	149 €
2005 Graacher Himmelreich Riesling Auslese GK Joh. Jos. Prüm, Mosel	159 €
2010 Graacher Himmelreich Riesling Auslese GK Joh. Jos. Prüm, Mosel	179 €
2018 Chateau Talbot Frankreich	168 €
2016 Nicolas Catena Zapata Argentinien	175 €
2014 Almaviva Chile	199 €
2014 Seña Chile	219 €
2012 Noon Eclipse Australien	149 €
2009 Syrah Sine Qua Non The Thrill of... Kalifornien, Manfred Krankl	549 €
2010 Syrah Five Shooter Sine Qua Non The Thrill of... Kalifornien, Manfred Krankl	599 €
2015 Syrah „Trouver l'arene“ Sine Qua Non Kalifornien, Manfred Krankl	569 €
2010 Grenache Five Shooter Sine Qua Non Upside Down Kalifornien, Manfred Krankl	599 €
2012 Grenache „Stein“ Sine Qua Non Kalifornien, Manfred Krankl	579 €
2018 Grenache „Profuga“ Sine Qua Non Kalifornien, Manfred Krankl	499 €
2018 Cayuse En Chamberlin Syrah Kalifornien, Manfred Krankl	329 €
2016 Flying Pig Cayuse Kalifornien	395 €
2018 Cayuse Camaspelo Kalifornien	309 €
2018 Châteaux Pontet Canet, Pauillac Frankreich	265 €
2018 Châteaux Margaux Frankreich	1.800 €
2016 Châteaux Pavie Macquin, St. Emillion Frankreich	186 €
2018 Châteaux Larcis Ducasse Frankreich	175 €
2018 Echo de Lynch Bages Frankreich	145 €
2016 Châteaux Figeac Saint-Emillion Frankreich	460 €
2001 Châteaux Grand Puy Lacoste, 5. Cru Classe Frankreich	175 €



DIE BUTCHEREI ZUM MITNEHMEN

STIELGLAS SCHOTT ZWIESEL MIT SIGNET ... 8,50 €

STIELGLAS GABRIEL MIT SIGNET ... 12 €

WASSERGLAS MIT SIGNET ... 5 €

TELLER MIT SIGNET ... 34 €

ORIGINAL BUTCHEREI STEAKMESSER ... 29 €

SYLTMADE BUTCHEREI WHISKEY-SAUCE ... 8,50 €

Für Ihr Butcherei-Feeling to Go fragen Sie ganz einfach unsere Crew.
Und wir freuen uns, wenn Sie auch zu Hause an uns denken.



LOUVRE
160 X 80 CM
9.900 €

KETCHUP BOMB
50 X 120 CM
je 7.500 €



THINK BIG (links)
50 X 70 CM
3.500 €

MULTI TASK (rechts)
50 X 70 CM
3.500 €

FRAGILE
80 X 120 CM
je 1.200 €



DRINK FASTER
40 X 75 CM
1.200 €

FREDDY REITZ ZUM MITNEHMEN

Knallige Blickfänger: Die Bilder der in Deutschland lebenden US-Amerikanerin Freddy Reitz sind eindrucksvolle Friedensbotschaften in hinreißenden Farbkostümen.

«Correspondent Art» nennt Reitz ihr Kunstverständnis – sie will eine kommunikative Verbindung zwischen Objekt und Betrachter herstellen.

Dazu schichtet sie Collage und Farbe übereinander, bis die magische Balance zwischen Plakativität und Subversion erreicht ist, die ihre Werke charakterisiert.

Text: Copyright LUMAS

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

Getrüffelt 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.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?

Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.

Oder schauen Sie auf Seite 5 nach.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN

Christian-Peter-Hansen-Allee 2

25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 88 64 300

restaurant@butcherei-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unten auf unserer Website.