

LUNCH

von 12 - 16 UHR

HOMEMADE GULASCHSUPPE
mit unserem Prime Beef
11 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
auf Wildräutersalat, Walnüssen und altem Balsamico
17,50 €

HAUSGEBEIZTER FJORDLACHS
mit Limonenschmand, Wasabi und Reibekuchen
24,50 €

BUTCHERS CURRYWURST
mit Currysauce von Sternekoch Sascha Stenberg und Pommes frites
18 €

ASIATISCHE MIE-NUDELN
mit cremiger Erdnuss-Kokossauce und Gemüse
19 €

...zusätzlich mit Gambas ... 28,50 €
...zusätzlich mit Rinderfiletwürfeln ... 32 €

SEASON SPECIALS

HAUSGEMACHTER SCHINKEN VOM GEESTER LANDSCHWEIN

auf Wildkräutersalat mit Sesamdressing

15,50€

TIGERSCAMPI IN KOKOS-PANKO-MANTEL

mit Mango-Joghurt-Dip

klein 12,50€ | | gross 19,50€

FJORDLACHS

in Teriyaki glasiert auf Süsskartoffel-Kokospürree & wildem Brokkoli

27,50€

GESCHMORTE IBERICOBÄCKCHEN

auf cremigem Kartoffelpüree

32€



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 €
2001 Châteaux Grand Puy Lacoste, 5. Cru Classe Frankreich	175 €

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

11aPinienkerne

11bMacadamianüsse

12.....Schwefeldioxid und Sulphite

13.....Lupinen

14.....Weichtiere

A.....Mit Farbstoff

BMit Konservierungsstoff

CMit Antioxidationsmittel

DSäuerungsmittel

E.....Koffeinhaltig

F.....Chininhaltig

GMit Süßungsmittel

HStabilisatoren

IAromastoffe

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.