

Herzlich Willkommen!

Täglich geöffnet ab 17.30 Uhr

Monika und Stephan Beck

*Keitumer Chaussee 16
25980 Sylt / Westerland*

Telefon 04651.7473

Fax 04651.28150

haxevon1973@aol.com

Apéritifs

<i>Prosecco (0,1 l)</i>	5,00
<i>Sherry Sandemann, cream oder medium</i>	5,00
<i>Sherry Tio Pepe, trocken</i>	5,00
<i>Portwein Sandemann, weiß oder rot</i>	5,00
<i>Kir</i>	6,00
<i>Aperol Spritz</i>	7,00
<i>Fürst von Metternich (0,2 l)</i>	8,00
<i>Champagner (0,1 l)</i>	9,00

Suppen

<i>Rinderbrühe mit Mark und Eigelb</i>	6,00
<i>Leberknödelsuppe mit frischen Gemüsestreifen</i>	6,00
<i>Tomatensuppe mit Fleischklößchen</i>	6,00
<i>Nordseekrabbensuppe mit Cognac*</i>	7,00
<i>Passierte Kartoffelsuppe mit Cognac und Nordseekrabben*</i>	7,00
<i>Linsensüppchen mit Räucherlachsstreifen*</i>	7,00

* Konservierungsstoffe

Kleine Speisen kalt

<i>Eingelegter Schafskäse mit Zwiebeln</i>	11,00
<i>Nordseekrabben „Cocktail“* mit Toast</i>	13,50
<i>Nordseekrabben „Pikant“* mit Kräutern, Zwiebeln und Schwarzbrot</i>	13,50
<i>Beef Tatar inkl. Beilagen</i>	16,50

Kleine Speisen warm

<i>Weinbergschnecken in Kräuterbutter</i>	9,00
<i>Reibekuchen mit Räucherlachs</i>	11,00
<i>Rindermarkscheiben überbacken auf Toast</i>	11,00
<i>Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut</i>	11,50
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln</i>	16,50

Vegetarisch

<i>Überbackene Champignons</i>	8,50
<i>Gemüseteller mit Folienkartoffel</i>	12,50

* Konservierungsstoffe

Steaks

Der Endpreis schließt, nach Ihrer Wahl, eine Gemüse- oder Salat- und eine Kartoffel-Beilage mit ein.

Schweinemedallions mit Kräuterbutter

ca. 200g 18,20

Rumpsteak mit Kräuterbutter

ca. 200g 19,75

Lammkoteletts mit Mintgelee

ca. 250g 20,50

„Mixed Grill“ mit Rinder- und Schweinefilet,

Rumpsteak, Lammkotelett, Speck und Würstl 20,50

Original „Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln

und Blattsalat in saurer Sahne 20,75

Filetsteak mit Kräuterbutter

ca. 180g 23,00

Pfeffersteak vom Filet mit grünem Pfeffer

und Cognacsahnesauce

ca. 180g 25,50

„Surf & Turf“ Rumpsteak mit Scampi

..... 26,00

T-Bone Steak mit Kräuterbutter

(Knochensteak mit Filet, ca. 500g)

per 100g 5,50

Vom Grill

<i>1/2 Schweinshaxe mit Sauerkraut oder einem gemischten Salat und Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Schweinshaxe für 1–2 Personen per 100g</i>	2,60

Auf Vorbestellung

<i>Kalbshaxe für 2 Personen per 100g</i>	3,00
<i>Ente ab 2 Personen (pro Person, inkl. Beilagen)</i>	18,50
<i>Gans ab 3 Personen (pro Person, inkl. Beilagen)</i>	19,50
<i>Fleisch Fondue ab 2 Personen (pro Person, inkl. Beilagen)</i>	27,00

Beilagen (bei den Steaks inkl.)

<i>Pommes Frites</i>	3,00
<i>Röstkartoffeln</i>	3,00
<i>Bratkartoffeln</i>	3,00
<i>Stampfkartoffeln</i>	3,50
<i>Folienkartoffel mit Sauerrahm</i>	3,50
<i>Prinzessbohnen</i>	3,50
<i>Sauerkraut</i>	3,60
<i>Champignons</i>	3,60
<i>Blattspinat</i>	3,80
<i>gemischter Salat</i>	5,50
<i>Tomaten-, Gurken- oder Kopfsalat</i>	6,00

Nur im Winter

*Grünkohl mit Kasselerrippe, Kochwurst,
Speck und gesüßten Röstkartoffeln 16,50*

Für die Kleinen

Reibekuchen mit Apfelmus 5,00
Würstl mit Pommes Frites 5,50
Spaghetti mit Tomatensauce 6,50
Schnitzel mit Pommes Frites und Salat 7,00
Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln 7,00
*Schweinefilet mit Pommes Frites
und Prinzessbohnen 7,00*

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 7,50
Sylter Rote Grütze mit Sahne oder Vanilleeis 7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Himbeergeist 8,00
*Mousse au chocolat (hell und dunkel)
auf einem Fruchtspiegel 9,00*

Heißgetränke

Tee mit Sahne oder Zitrone	2,20
Espresso	2,20
Café „Creme“	2,50
Café „Macciato“	2,80
doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	4,50
Milchcafé	5,00
Grog vom „Hansen Präsident“ Rum	4,00
„Irish Coffee“	6,50
„Pharisäer“	6,50

Biere vom Faß

Radeberger (0,25 l)	3,20
Alsterwasser (0,25 l)	3,20
Duckstein (0,3 l)	3,60
Radeberger (0,5 l)	5,80
Duckstein (0,5 l)	5,80
Schöffelhofer Hefe-Weizenbier (0,5 l)	5,80



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola / Coca-Cola light*</i> (0,2 l)	2,10
<i>„Kalter Café“ (Cola* und Sprite)</i> (0,2 l)	2,10
<i>Fanta / Sprite</i> (0,2 l)	2,10
<i>Apfelsaft naturtrüb</i> (0,2 l)	2,20
<i>Apfelsaftschorle</i> (0,2 l)	2,20
<i>Orangensaft</i> (0,2 l)	3,00
<i>Selters Mineralwasser „Classic“</i> (0,25 l)	3,00
<i>Selters Mineralwasser „Naturell“</i> (0,25 l)	3,00
<i>Selters Mineralwasser „Classic“</i> (0,5 l)	5,50
<i>Selters Mineralwasser „Classic“</i> (0,75 l)	6,40
<i>Selters Mineralwasser „Leicht“</i> (0,75 l)	6,40
<i>Bitter Lemon**</i> (0,2 l)	3,00
<i>Ginger Ale</i> (0,2 l)	3,00
<i>Malzbier</i> (0,33 l)	3,00
<i>Jever Fun, alkoholfrei</i> (0,33 l)	3,50



* coffeinhaltig ** chininhaltig

Weine

Schorle, weiß oder rot (0,2 l) 4,50

Weißweine

Silvaner QbA

Weingut Juliusspital / Franken (fruchtig, trocken)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Pinot Grigio del Veneto Villa Teresa

Vino Bianco i.g.t. / Italien (leicht, spritzig)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Grauburgunder QbA

Weingut Dr. Heger / Ithringen (feinherb, trocken)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Lugano

Weingut Ottella / Italien (fruchtig, elegant)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Chardonnay

Frei Brothers Redwood Creek / Californien (fruchtig, leicht)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Riesling QbA

Schloß Reinhartshausen / Rheingau (feinwürzig, trocken)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Weine

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst

Oberbergener Bassgeige WZG (vollmundig, halbtrocken)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Rotweine

Palacio Quemado D.O.

Vinas de Alange / Spanien (feinfruchtig, mild)

0,2 l 6,00

Flasche 0,75 l 22,00

Chianti DOCG Terre de Priori

Cantina di Montalcino / Italien (würzig, ausgewogen)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Trollinger „G“ im Holzfäß gereift QbA

Graf Adelmann (vollmundig, trocken)

0,2 l 6,50

Flasche 0,75 l 24,00

Cabernet Sauvignon Reservado

Vina Maipo / Chile (vollfruchtig, elegant)

0,2 l 8,50

Flasche 0,75 l 31,00

Shiraz Heartland

Limestone Coast / Australien (fruchtig, samtig)

0,2 l 9,00

Flasche 0,75 l 33,00



Wein · Champagner
Spirituosen
Fachgroßhandel Import

Spirituosen

<i>Korn, 32% (2 cl)</i>	2,00
<i>Doppel Wacholder (2 cl)</i>	2,50
<i>Obstler (2 cl)</i>	2,50
<i>Bommerlunder (2 cl)</i>	2,50
<i>Fürst Bismarck Korn (2 cl)</i>	2,80
<i>Malteserkreuz Aquavit (2 cl)</i>	3,00
<i>Aalborg Jubiläumsakvavit (2 cl)</i>	3,00
<i>Vodka (2 cl)</i>	3,00
<i>Underberg (2 cl)</i>	3,00
<i>Fernet Branca oder Fernet Menta (2 cl)</i>	3,00
<i>Averna (2 cl)</i>	3,50
<i>Ramazotti (2 cl)</i>	3,50
<i>Linie Akvavit (2 cl)</i>	3,50
<i>Aalborg Jule Akvavit (nur zu Weihnachten) (2 cl)</i>	3,50
<i>Gordon's Gin (2 cl)</i>	3,50
<i>Calvados (2 cl)</i>	3,50
<i>Bacardi (2 cl)</i>	3,50
<i>Martini Vermouth weiß, rot oder trocken (5 cl)</i>	3,50
<i>Scotch Whisky (2 cl)</i>	3,50
<i>Osborne Veterano (2 cl)</i>	3,50
<i>Sambuca (2 cl)</i>	3,50
<i>Bourbon Whiskey (2 cl)</i>	4,00
<i>Hennessy VSOP (2 cl)</i>	4,00
<i>Campari Bitter* (4 cl)</i>	4,20
<i>Pernod* (2 cl)</i>	4,20
<i>Whisky / 12 Jahre (2 cl)</i>	5,00
<i>Eau-de-Vie J. Nusbaumer (2 cl)</i>	6,50
<i>Calvados Gilbert Fine 40% (2 cl)</i>	6,50
<i>Calvados Reserve Château du Breuil / 22 Jahre (2 cl)</i> ...	8,50
<i>diverse Grappa (2 cl)</i>	5,50 – 8,50

* enthält Farbstoff

Zum Mitnehmen:

Hausgemachtes Schmalz im Glas 4,50

*Alle Angebote dieser Karte und Spezialitäten,
nach Ihren Wünschen abgestimmt,
gibt es auch zum Mitnehmen oder auf
Vorbestellung ins Haus geliefert.*

*Wenn Sie einen Gutschein
verschenken möchten, stellen wir Ihnen diesen gerne aus.*

*Die Preise verstehen sich in Euro inkl. Service, Sektsteuer
und gesetzlicher Mehrwertsteuer.*