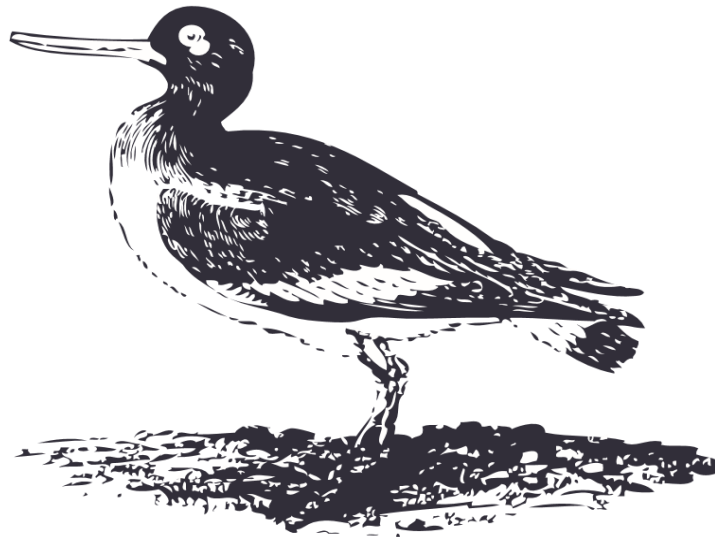


**Speisen und Getränke**



**EST. 1986**

**Sylter Royal®**

**Austern. Bar. Restaurant.**



**Liebe Gäste,**  
**Damit wir möglichst vielen Gästen gerecht werden können,**  
**sind Reservierungen abends im Restaurant aktuell nur für maximal zwei Stunden möglich.**

**Unsere Öffnungszeiten**

**April - Oktober:**

12:00 – 22:00

Küche bis 21:30

**November - März:**

12:00 - 21:00

Küche bis 20:30

**Ihr Sylter Royal Team**

WiFi

**Name: Sylter Royal Gäste**

**Passwort: syltauster**



A U S T E R N N A T U R mit Brotkorb		Stück	1	3
<b>Sylter Royal®</b>	aus eigener Aufzucht <sup>A</sup>		4,5 €	13,5 €
Wilde <b>Sylter Royal®</b>	Im Sylter Wattenmeer <sup>A</sup> handgesammelt		5,5 €	16,5 €
Wilde <b>Sylter Royal®</b> XXL	Im Sylter Wattenmeer <sup>A</sup> handgesammelt		8,5 €	25,5 €
	Vinaigrette/Schalotten		1,75 €	
	Schwarzes Olivenöl <sup>H</sup>		1,75 €	
	Koriander-Kokosdip <sup>D</sup>		1,75 €	
<b>Bloody Mary</b> Shooter	Sylter Royal®/Vodka/Tomatensaft/Tabasco <sup>A,F</sup>		5,5 €	16,5 €
<b>Austerntatar</b>	Sylter Royal®/Schalotten/Tomatenwürfel <sup>A</sup>		6 €	18 €
<b>Sylter Royal®</b> Topping				
	Gurke/Wasabi/Crème-Fraîche/Ossetra Kaviar <sup>A,B,D,H</sup>		10 €	30 €
	Apfel/rosa Pfeffer/Crème-Fraîche/Ossetra Kaviar <sup>A,B,D,H</sup>		10 €	30 €
<b>Sylter Royal®</b> Absacker	Schlehe, Himbeere oder Williams Christ <sup>A</sup>		9 €	27 €

Wir bieten Ihnen "Störcaviar" aus nachhaltiger Aquakultur - Ossetra "Gueldenstaedtii"

Kaviar aus Italien glänzt mit dem typischen aromatischen nussigen Geschmack.

20g - € 79,00

30g - € 99,00

Dazu reichen wir Crème Fraîche, gekochtes Ei, Kräutercrêpe & Champagnerkraut<sup>B,D,E,J,H</sup>



## AUSTERN ZUBEREITET mit Brotkorb

Stück

1

3

### Gratinierte Wilde Sylter Royal®

<b>Gemüsebett</b>	Gemüse/Hollandaise <sup>A,E,N,D,F</sup>	6 €	18 €
<b>Kilpatrick</b>	Speck/Worcestershire sauce <sup>A,H,M</sup>	6 €	18 €
<b>Kräuterbutter</b>	Panko/Kräuterbutter <sup>A,D,J</sup>	6 €	18 €
<b>Pernod Butter</b>	Pernod <sup>2</sup> -Butter <sup>A,D,J</sup>	6 €	18 €
<b>Trüffelbutter</b>	Parmesan/Trüffelbutter <sup>A,D,J</sup>	6 €	18 €
<b>Tempura-Teig</b>	Currysauce/Ossetra Caviar/Tempura-Teig <sup>A,B,D</sup>	8,5 €	25,5 €
<b>Wilde Sylter Royal®</b> “Rockefeller” XXL	Blattspinat/Hollandaise/Parmesan <sup>A,D,E</sup>	10 €	
<b>Wilde Sylter Royal®</b> XXL	Champagnerkraut/Trüffelbutter/Parmesan <sup>A,D,J</sup>	10 €	
<b>7er Variationen</b>	Gemüse/Kilpatrick/Kräuterbutter/Pernod <sup>2</sup> Butter Trüffelbutter/XXL Blattspinat /XXL Champagnerkraut <sup>A,D,E,J</sup>	45 €	

### Hausgeräucherte Wilde Sylter Royal®

Champagnerkraut <sup>A,D</sup>	6 €	18 €
Balsamico-Linsen <sup>A,F,O</sup>	6 €	18 €

### Austernpfanne

<b>Wilde Sylter Royal®</b>	in pikanter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>A,D,F</sup>	30 €
<b>Wilde Sylter Royal®</b>	in Anissahne <sup>2</sup> & Parmesan gratiniert <sup>A,D,F</sup>	30 €

### Sylter Royal® und Topping zum mitnehmen

<b>12er Korb</b>		26,4 €
<b>25er Korb</b>		55 €
<b>50er Korb</b>		110 €
<b>Topping</b>	Vinaigrette, Schw. Olivenöl oder Kokos-Koriander	2 €



## VORSPEISEN

<b>Muschelrahmsuppe</b>	mit Curry und Julienne Gemüse <sup>A,D,F</sup>	11 €
<b>Rindercarpaccio</b>	Olivenöl/Korianderpesto/Rucola/Parmesan/Austerntatar <sup>A,L,D,H</sup>	23 €
<b>Schafskäse</b>	eingelegt in Kräuter & Knoblauch Öl <sup>D,L</sup>	12 €
<b>Bunter Salatteller</b>	mit Vinaigrette <sup>M</sup>	11 €
	mit Schafskäse/Oliven <sup>D,M</sup>	21 €
	mit Garnelen <sup>M,C</sup>	24 €
<b>Chili-Garnelen</b>	Knoblauchöl/Olivenöl <sup>C,D</sup>	18 €

## HAUPTGANG

<b>Jakobsmuscheln</b>	Kräuterbutter/Parmesan/Salatbouquet <sup>A,D,M</sup>	27,5 €
<b>Miesmuscheln</b>	aus der Nordsee <sup>A,F</sup>	30 €
Sud nach Wunsch	Weißwein-Curryrahm <sup>A,D,F,H</sup> Weißwein-Kräutersud mit Knoblauch & Chili <sup>A,F,H</sup> Weißwein-Tomatensud mit Knoblauch & Chili <sup>A,F,H</sup>	.....
<b>Garnelenpfanne-Pernod</b>	Schalotten/Fenchel/ Pernod <sup>2</sup> Butter/Tomaten <sup>F,D</sup>	32 €
<b>Pfanne Royal</b>	Garnelen/Miesmuscheln/Calamari/Jakobsmuscheln Sylter Royal gedämpft/Julienne Gemüse/Tomaten/ Knoblauch/Chili <sup>A,B,C,F,H</sup>	38 €
<b>Spaghetti</b>	Tomatensauce <sup>J,F,E</sup> oder Butter <sup>J,D,E</sup>	13,5 €
	Hummersauce <sup>C,D,E,F,J</sup>	18 €
	Aglio e Olio mit Kirschtomaten/Oliven/Knoblauch <sup>E,J</sup>	18 €
	wahlweise dazu Jakobsmuscheln <sup>A,J</sup> oder Garnelen <sup>C</sup>	13 €
	dazu Parmesan frisch gerieben <sup>D</sup>	2,5 €
<b>Spaghetti Vongolé</b>	Venusmuscheln/Miesmuscheln/Gemüse Julienne /Weißwein – Tomaten Sauce <sup>A,E,F,J</sup>	30 €



## SPEZIALITÄTEN

<b>Nordsee-Seezunge</b>	Preis nach Gewicht pro 100 g	13 €
	Salzkartoffeln/Gurkensalat/zerlassene Butter	
<b>Ganzer Hummer</b>	Preis nach Gewicht pro 100 g	20 €
	Herkunft Kanada oder Wildfang aus Europa	
	bunter Salat/zerlassene Butter/Cocktailsauce <sup>C,D,M,E</sup>	
<b>Meeresfrüchteplatte</b>	vorweg zehn Sylter Royal natur	170 €
	Hummer/Miesmuscheln/Venusmuscheln/Jakobsmuscheln	
	Garnelen/Riesengarnelen <sup>A,C,D,H</sup>	
	(für zwei Personen)	
<b>Tischgrill</b>	Beilagen Salat, Wallnussbrot, Dips und ein Feuerapfel zum Dessert	25 €
	Spieß: Rinderfilet 150g	20 €
	Riesengarnelen drei Stück	10,5 €
	Tentakel vom Kraken	10,5 €

## DESSERT

<b>Marinierte Orangen</b>	Grenadine/Orangenlikör/Crème Fraîche <sup>X,D,L</sup>	10 €
<b>Crème Brûlée</b> <sup>D,E</sup>		11,5 €
<b>Sylter Pralinen</b> <sup>D,E,L</sup>	drei Stück und ein Espresso/Espresso Macchiato	11 €
<b>Eiswein</b>	aus dem Hause <b>Korrell</b> , 2020er Riesling (Nahe) <sup>8</sup>	2 cl 9 €

## PFANNKUCHEN

<b>Pfannkuchen herzhaft</b>	Serrano-Schinken/Rucola <sup>D,E,J</sup>	(12:00 bis 17:00)	16,5 €
	Schafskäse/Kirschtomaten <sup>D,E,J</sup>	(12:00 bis 17:00)	16,5 €
<b>Pfannkolini</b>	natur mit Vanillezucker <sup>D,E,J</sup>		9 €
<b>Pfannkolini</b>	Apfelringe <sup>D,E,J</sup>		11,5 €
<b>Pfannkolini</b>	Blaubeeren von Dittmeyer's Bioblaubeerhof <sup>D,E,J</sup>		13,5 €
	wahlweise dazu flüssige Sahne oder Vanillesauce <sup>D</sup>		2 €




---

**BIER**
**0,331**

<b>Flensburger</b>	Pils, Alkoholfrei oder Radler <sup>J</sup>		5 €
<b>Watt Dunkles</b>	Sylter Bier <sup>J</sup>		5 €
<b>Erdinger</b>	Helles, Weißbier oder Er Alkoholfrei <sup>J</sup>		5 €

---

**LONG DRINKS & APERITIFS**

<b>Martini Floreale</b>	Kamille (Alkoholfrei) mit Thomas Henry Tonic	5 cl	9 €
<b>Martini Vibrante</b>	Bergamotte (Alkoholfrei) mit Wildberry Tonic	5 cl	9 €
<b>Baileys</b> <sup>2,3,11</sup>		5 cl	6 €
<b>Martini</b> <sup>8,9</sup>		5 cl	5 €
<b>Fino Sherry</b> <sup>8</sup>		5 cl	5 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,3,8</sup>		4 cl	10 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,11</sup>		4 cl	12 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>3,10</sup>	The Royal Oyster Gin	4 cl	15 €

---

**SOFTDRINK, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**
**0,331**

<b>Lütt's Direktsaft-Schorlen</b>	Streuobst-Apfel		5 €
	Schwarze Johannisbeere		5 €
	Weißer Holunder		5 €
	Rhabarberschorle		5 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,11</sup> oder <b>Cola-Zero</b> <sup>1,2,6,11</sup>			5 €
<b>Tonic Thomas Henry</b> <sup>10</sup>		0,2l	4,5 €

---

**WASSER**
**0,331**
**0,751**

<b>Waterkant Ebbe</b>	(still)	5 €	10 €
<b>Waterkant Flut</b>	(medium)	5 €	10 €



<b>WEISSWEIN OFFEN</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Weißweinschorle</b> <sup>8</sup>	8,5 €	
2022er Weissburgunder, <b>Emil Bauer</b> , trocken, Qualitätswein (Pfalz) <sup>8</sup>	10 €	
2022er Grauburgunder, <b>Manz</b> , trocken, Qualitätswein (Rheinhessen) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2022er Sauvignons Blanc, <b>Manz</b> , trocken, Qualitätswein (Rheinhessen) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2023er Muskat, Sauvignon Blanc, Riesling Cuvée, <b>Nil</b> , trocken, Qualitätswein (Pfalz) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2022er Chardonnay, <b>Manz</b> , trocken, Qualitätswein (Rheinhessen) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2021er Muscadet-Sèvre et Maine Sur Lie, <b>Vieilles Vignes</b> , trocken, A.C.(Loire) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2022er Chablis, <b>Thomas Labille</b> , trocken, A.C. (Bourgogne) <sup>8</sup>	11,5 €	38 €
2023er Riesling, <b>Nik Weis</b> , trocken, Qualitätswein (Mosel) <sup>8</sup>	11,5 €	38 €
2022er Sancerre, <b>Daniel Reverdy &amp; Fils</b> , trocken, A.C. (Loire) <sup>8</sup>	12,5 €	42 €
2021er Riesling Spätlese, Berg Schloßberg, <b>Erste Lage, Fendel</b> , (Rheingau) <sup>8</sup>	13,5 €	47 €
<b>ROSÉWEIN</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2022er Grenache Gris, <b>Maison Fortant</b> , trocken, A.C. (Frankreich) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2021er Cuvée, <b>Domaine de Pellehaut</b> , trocken (Frankreich) <sup>8</sup>	11,5 €	38 €
<b>ROTWEIN</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2021er Primitivo, <b>Puglia IGP</b> , Prodigio del sole, trocken (Italien) <sup>8</sup>	10 €	33 €
2019er St. Laurant "R", <b>Kronenberg-Bender</b> , Barrique, trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	12 €	40 €
2021er Cabernet Sauvignon, Syrah Cuvée, <b>Astruc</b> , trocken (Frankreich) <sup>8</sup>	10 €	
2016er Merlot, <b>Baron Edmond de Rothschild</b> , trocken, Barrique (Frankreich) <sup>8</sup> Château des Laurets		140 €






---

**WEISSWEIN FLASCHEN**
**0,75 l**

2022er Grauburgunder „Aufwind“, <b>Thomas Hensel</b> , Qba, trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	36 €
2021er Sauvignon Blanc „Aufwind“, <b>Thomas Hensel</b> , Qba, trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	36 €
2022er Weissburgunder, <b>Joachim Heger</b> , Qba, trocken (Baden) <sup>8</sup>	35 €
2022er Riesling & Sauvignon Blanc, <b>Tobias Rickes</b> , Qba, trocken (Nahe) <sup>8</sup>	36 €
2022er Schiefer Riesling, Nik Weis, trocken, Qba (Mosel) <sup>8</sup>	40 €
2022er Chardonnay, <b>Alexander Laible</b> , Qba, trocken (Baden) <sup>8</sup>	45 €

**Lagenweine**

2022er Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder Cuvée, Steinmauer, <b>Korrell</b> , Qba, trocken (Nahe) <sup>8</sup>	48 €
2022er Grauer Burgunder, Godramsteiner Schneckenberg, <b>Erste Lage</b> , <b>Münzberg</b> , trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	54 €
2018er Chardonnay, Godramsteiner Stahlbühl, <b>Erste Lage</b> , <b>Münzberg</b> , trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	66 €
2020er Weißer Burgunder „Schlangenpiff“, Godramsteiner Münzberg, <b>GG</b> , <b>Münzberg</b> , trocken (Pfalz) <sup>8</sup>	75 €

---

**SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER**
**0,1 l**
**0,75 l**

<b>Prosecco Cecilia Beretta</b> Spumante bianco brut, D.O.C <sup>8</sup>	8,5 €	35 €
<b>Prosecco Cecilia Beretta</b> Spumante rosé brut, D.O.C <sup>8</sup>		38 €
<b>Cave de Lugny</b> Cremant de Bourgogne rosé, brut <sup>8</sup>	10,5 €	55 €
<b>Pannier Exact</b> Champagner, extra brut, <sup>8</sup>	14,5 €	89 €
<b>Pannier Rosé</b> Champagner, brut <sup>8</sup>		99 €
<b>Veuve Clicquot</b> Champagner, brut, A.C. <sup>8</sup>		99 €
<b>Dom Perignon</b> Champagner, Vintage <sup>8</sup>		259 €
<b>Dom Perignon</b> Champagner, rosé, Vintage <sup>8</sup>		495 €




---

**SPIRITUOSEN & LIKÖRE**
**2 cl**
**4 cl**

Averna		7 €
Ramazotti		7 €
Kirschlikör	von Feinkost Rose (sehr fruchtig)	3,5 €
Pernod		4,5 €
Fernet Branca		4,5 €
Helbings Aquavit		4,5 €
Helbing		4 €
Sash & Fritz Premium Wodka		4 €
Grappa Nonino		6,5 €
Brugal Extra Viejo Rum		4,5 €
Zacapa Centenario 23 Yo Rum Gran Reserva		10,5 €
Tullamore Dew		4,5 €
Lagavulin 8 Jahre		8,5 €
Lagavulin 16 Jahre		10,5 €
Remy Martin		6,5 €

---

**Scheibel Premium aus dem Schwarzwald**
**2cl**

Wild-Schlehengeist, 41%	6,5 €
Wild-Himbeergeist, 41%	6,5 €
Williams-Christ-Birnen-Brand, 40%	6,5 €
Aprikose-Marille, 40%	6,5 €
Altes Pflümli Spirituose, 43% (5 Jahre gelagert)	6,5 €
Haselnuss, Meine Nr. 1, 38 % <sup>L</sup>	6,5 €



---

## HEISSGETRÄNKE

---

### TEE – T.Maas erlesene Tees seit 1887

**Tasse**

Morning Spirit (Grüner Tee) <sup>10</sup>	4 €
Dschungelblüte (Früchtetee)	4 €
Power Tee (Kräutertee)	4 €
Pfefferminztee	4 €
Kamille Kräutertee	4 €
Rooibos Vanille	4 €
Friesen Sonntagstee (Schwarztee) <sup>10</sup>	4 €

### KAFFEE & KAKAO

**Tasse**

Café Crème <sup>11</sup>	3,5 €
Espresso <sup>11</sup>	3 €
Espresso <sup>11</sup> mit drei Sylter Pralinen <sup>D,E,L</sup>	11 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4 €
Cappuccino <sup>10,11,D</sup>	4,5 €
Milchkaffee <sup>10,11,D</sup>	4,5 €
Kakao mit Sahne <sup>10,D</sup>	4,5 €



## Dittmeyer's Austern Compagnie. Sylter Royal®.

Theodor Fontane ist nicht nur einer der größten deutschen Schriftsteller, der Brandenburger wusste auch die feine Lebensart zu schätzen und war ein Connoisseur von hohen Graden. Ihm und seiner kulinarischen Vorliebe für Austern haben wir ein wunderbares Zitat zu verdanken, das die besondere Strahlkraft des köstlichen Schalentiers pointiert: „Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können“.

Obwohl Austern heute fast ausschließlich mit Exklusivität assoziiert werden, was zweifelsohne richtig ist, gehören sie doch gleichzeitig auch zu den ältesten Aquakulturprodukten der Welt. Historische Quellen belegen, dass schon die Menschen der Steinzeit Austern als Nahrungsmittel zu schätzen wussten. Und die kultivierten Römer hatten vor 2.500 Jahren diverse Möglichkeiten entdeckt, das wohlschmeckende Objekt ihrer Begierde gezielt anzusiedeln. Obwohl heute in einigen Regionen der Welt immer noch Austernfischerei betrieben wird, kommen mittlerweile fast nur noch Kulturaustern in den Handel.

Fang- und Aufzucht der Austern sind in Deutschland eng mit der Insel Sylt und ganz besonders mit der Lister Auster verbunden. Die hat im Laufe ihrer im wahrsten Sinne des Wortes stürmischen Historie schon einige Tiefschläge hinnehmen müssen, was nicht zuletzt etwas mit dem widrigen Witterungsbedingungen zu tun hat, denen die maritimen Kostbarkeiten ausgesetzt sind.

Hätte nicht im Jahr 1986 Dittmeyer's Austern-Compagnie der Natur die Stirne geboten und Mittel und Wege gefunden, eine Qualitätsauster von erlesener Güte auf den Markt zu bringen, wäre die Geschichte der Sylter Auster wohl im Sande verlaufen. Doch das norddeutsche Unternehmen, das tief in der Landschaft, der Mentalität ihrer Menschen und ihren traditionellen Werten verhaftet ist, hat das schwierige Vorhaben in die Tat umgesetzt: Mit der eingetragenen Marke Sylter Royal bringt Deutschlands einzige Austernaufzucht eine vollfleischige Auster mit zartnussigem Geschmack auf den Teller, die sich bei Kennern großer Beliebtheit erfreut.

Aber vor den Erfolg respektive den Genuss haben die Götter ja bekanntlich den Schweiß gesetzt, und da macht die Aufzucht der Sylter Royal leider keine Ausnahme. Um dem Lister Wattenmeer an der nördlichsten Spitze Deutschlands mit seinem rauen Klima sowie den Unbilden von Ebbe und Flut leckere Schalentiere abzutrotzen, bedarf es folgender positiver Attribute: umfangreicher Hege und Pflege und natürlich auch einer guten Portion Professionalität. An beidem mangelt es Dittmeyer's Austern-Compagnie ganz sicher nicht, und so gelingt es Jahr für Jahr, Winter, frostige Kälte sowie vor allem den ab November drohenden Eisgang in die Grenzen zu verweisen. Zu diesem Zweck müssen die Austern in ihr Winterlager gebracht werden, in dem sie ständig mit frischem Seewasser versorgt sind. Dort können sie auch nicht von Eisschollen zerdrückt werden und stehen den sinnenfreudigen Genießern jederzeit zum Verzehr zur Verfügung.

Die Sylter Royal besticht aber nicht nur durch ihren hervorragenden Geschmack, sie ist auch eine überaus gesunde Köstlichkeit mit einem reichen Anteil an lebenswichtigen Mineralien wie Eisen, Jod, Kalzium, Magnesium etc. und jeder Menge Vitaminen. Der im Vergleich zur Schalengröße sehr hohe Fleischanteil von ca. 25 Prozent bei nur ca. 1,2 Prozent Fett lässt die Freude an der Verkostung dieser Preziose der Meere dabei noch weiter ansteigen. So nimmt es auch nicht wunder, dass die Sylter Royal mit dem Gütezeichen Schleswig Holsteins ausgezeichnet worden ist.

Die Kinderstube der Austern befindet sich ja auch im Naturschutzgebiet der Blidselbucht im schon erwähnten Lister Wattenmeer. Dieses intakte Biotop fernab von Schwerindustrie und Schifffahrtsstraßen ist seit 2009 UNESCO-Weltnaturerbe und potenziert damit die allgemein anerkannte hohe Wassergüte der Nordsee. Schade, dass Theodor Fontane die Sylter Royal in all ihrer geschmacklichen Pracht nicht mehr erleben kann. Er wäre, wie so viele heutige Freunde der Meeresfrüchte, sicher begeistert gewesen.

*Quelle:* Florian Langenscheidt (Hrsg.): Deutsche Standards – Marken des Jahrhunderts: Die Königsklasse deutscher Produkte und Dienstleistungen in Wort und Bild von Aspirin bis Zeiss, 2010.



## **Sylter Royal®.**

Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal® die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort.

Die Sylter Royal® wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Blidselbucht vor List großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus.

Bedingt durch die oftmals strengen Winter unserer Region mit Eisgang müssen wir die Sylter Royal® in Meerwasserbecken, versorgt durch eine Seewasserleitung, in unserem Betrieb überwintern.

Unsere Sylter Royal® wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen und nach Kontrolle und Kennzeichnung in Naturspan-Körben verpackt.

Durch alle diese Mühen, die sich außer uns kein Austernbetrieb auf der Welt auferlegt, erreicht die Sylter Royal® Auster eine Qualität, die in Europa kaum zu übertreffen ist.

## **Wilde Sylter Royal.**

Anfang der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts gab es in der Oosterschelde in Holland bei den dortigen Austernbetrieben einen enormen Brutfall, der durch die Öffnung der Schleusen in die Nordsee gelangte.

Seitdem bildeten sich Wildausternbestände der auch von uns gezüchteten Austernsorte „Crassostrea Gigas“, zuerst im ostfriesischen, später auch in unserem nordfriesischen Wattenmeer.

Über die Nutzung dieser Bestände wurde viele Jahre mit den Behörden diskutiert. Sammelgenehmigungen wurden erteilt, es sind heute drei in Deutschland und natürlich besitzen wir als einziger Austernzüchter Deutschlands und Berufsfischereibetrieb eine solche Genehmigung.

Die Sache hat wirklich Charme, musste aber erst einmal organisiert werden. Dieses natürlich nach der Art des Hauses: Stets mit der Hand gesammelt.

Mit Produktsicherheit und ständiger Qualitätskontrolle. Durch Purifikation in unserer Dittmeyer's Austern Compagnie in List und unter der absoluten Kontrolle des Veterinärarnamtes Nordfriesland.

Saisonbedingt und nur bei „anständigem“ Wetter verfügbar, schaffen wir mit unserer „Wilden Sylter Royal“ die Verbindung zwischen der ehemaligen Austernfischerei und unserer traditionellen Austernzucht.

Herzlich willkommen in unserem Restaurant, der Austernbar, bei unseren Austernbänken und mehr auf unserer Webseite [www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de) !

Ihr

Clemens Dittmeyer und die Sylter Royal Frau- & Mannschaft.

## ALLERGENINFORMATIONEN

---

<p><b>A</b> Weichtiere wie z.B. Austern, Muscheln</p> <p><b>B</b> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>C</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>D</b> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>E</b> Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>F</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>G</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>H</b> Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p><b>I</b> Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse</p> <p><b>J</b> Glutenhaltiges Weizengetreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p><b>K</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>L</b> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>N</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p><b>O</b> Schalenfrüchte, hier Linsen</p> <p><b>X</b> Farbstoff</p>	<p><b>1</b> Mit Konservierungsstoff</p> <p><b>2</b> Mit Farbstoff</p> <p><b>3</b> Mit Antioxidationsmittel</p> <p><b>4</b> Mit Süßungsmittel Saccharin</p> <p><b>5</b> Mit Süßungsmittel Cyclamat</p> <p><b>6</b> Mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle</p> <p><b>7</b> Mit Süßungsmittel Acesulfam</p> <p><b>8</b> Mit Sulfite</p> <p><b>9</b> Geschwefelt</p> <p><b>10</b> Chininhaltig</p> <p><b>11</b> Koffeinhaltig</p> <p><b>12</b> Mit Geschmacksverstärker</p> <p><b>13</b> Geschwärzt</p> <p><b>14</b> Gewachst</p> <p><b>15</b> Gentechnisch verändert</p>
---	--

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.