Vorspeisen

Zwiebelsuppe 13 €

langsam karamellisierte Zwiebeln in kräftiger Gemüse-Consommé,
abgerundet mit gerösteten Parmesan Crostini

Bouillabaisse 19 €

Meeresfrüchtebrühe von Edelfischen mit Safran, Rouille und Crostini

Caesar Salad 17 €

Römersalat, Parmesan, Croutons, Bacon-Chip
und klassisches Caesar-Dressing

Optional: gegrillte Jakobsmuscheln oder Garnelen pro Stück 4 €

Mediterraner Salat 21 €

Strauchtomaten, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln und grüne Paprika
mit in Oregano paniertem Schafskäse und weißer Balsamico-Vinaigrette

Optional: gegrillte Jakobsmuscheln oder Garnelen pro Stück 4 €

Carpaccio von Roter Bete und Apfel 17 €

mit geräuchertem Sherry Dressing, karamellisiertem Ziegenkäse

Optional: gegrillte Jakobsmuscheln oder Garnelen pro Stück 4 €

Pasta

Linguine Primavera 18 €

mit Ratatouille Gemüse und feinen Kräutern
in einer Tomatensauce

Frische schwarze Meeresfrüchte-Pasta 35 €

Auswahl an Schalentieren, leichter Fischfond

Linguine alle Vongole 30 €

Venusmuscheln in Butter-Knoblauchsauce,
verfeinert mit Kräutern

Parmesan 2,50 €

Pfannen

Pikante Garnelenpfanne Kl. 10 Stk. 21 €

würzige Knoblauch- und Chili-Garnelen Gr. 15 Stk. 32 €

mit Honig und Paprikapaste

Gegrillte Sylter Royal Austernpfanne 30 €

mit Knoblauch- und Kräuterbutter, Julienne Gemüse

Ratatouillepfanne mit Black Tiger Garnelen 33 €

provenzalisches Gemüse mit sautierten Garnelen

Pfanne Royal 39 €

Variation von Meeresfrüchten mit Gemüse,
verfeinert mit Knoblauch- und Kräuteröl

Jakobsmuscheln mit Parmesankruste 33 €

leicht gegrillt, serviert mit einem Beilagen Salat

Aus dem Meer & vom Grill

Rinderfilet 55 €

Austernpilze, gegrillter Chicorée, Rotwein-Schalotten
und Blauschimmelkäsesauce

Gebratenes Nordsee-Wolfsbarschfilet „alla Ghiotta“ 35 €

auf Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln mit knusprige Karpern

Nordsee Seezunge pro 100g 15 €

mit zerlassener Butter
mit zwei Beilagen nach Wahl

Hummer pro 100g 20 €

ganzer Hummer, gedämpft oder gegrillt,
mit Chimichurri und zwei Beilagen nach Wahl

Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen	5 €
Salzkartoffeln	5 €
Pommes frites	5 €
Süßkartoffel-Pommes	5,5 €
Gurken Salat	5,5 €
Bunter Salat Vinaigrette	5,5 €
Fenchel Salat	6 €
Saisonales Gemüse	6 €
Rahmspinat	6,5 €
Geröstetes Oliven-Ciabatta mit Knoblauch	5,5 €

Miesmuscheln mit Sud nach Wahl 30 €

in Weißwein gegart

- Tomate, Knoblauch, Chili
- Kräuter, Knoblauch, Chili
- Miso, Knoblauch, Chili
- Zitronen-Kräuter-Rahm, Knoblauch
- Kokos, Curry, Sweet-Chili und Sojasauce

Meeresfrüchteplatte für 2 Personen

KALT SERVIERT 200 €

6 Sylter Royal, Kaviar (20 g), Hummer, Schalotten-Vinaigrette, Crème-Fraîche, Schnittlauch, gedämpfte Schalentiere, Jumbo-Garnelen, Jakobsmuschel-Tatar, Garnelen-Ceviche, cremige Muscheln und geräucherte Austern in würziger Tomaten-Wodka-Sauce

WARM SERVIERT 170 €

10 Sylter Royal als Vorspeise, dazu Hummer, Miesmuscheltopf, Chili-Garnelen, gegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter,
Vongole in Weißwein, Ratatouille-Garnelen
und geräucherte Austern in Tomaten-Relish

Kinderkarte

Hähnchen Schnitzel mit Pommes 17 €

Fish & Chips 23 €

Linguini mit Butter oder Tomatensoße 18 €

Desserts

Dittmeyer´s Bio-Blaubeer-Granita 13 €

Bio-Blaubeer-Granita mit geschlagener Mascarpone-Creme
und Blaubeerkompott aus eigenem Anbau

Petit Four (Mini-Desserts) 13,5 €

3 Petit Four serviert mit einem Shot Eierlikör oder Espresso

Affogato 7 €

Espresso mit Vanilleeis

Vanilleeis 5,5 €

Pfannkuchen Natur 9 €

Pfannkuchen mit Apfelringe 11,5 €

Pfannkuchen mit Blaubeeren 13,5 €

Extras

Bio-Blaubeer- oder Apfelmousse sowie Vanillesauce oder Vanilleeis 3 €

Austern Natur

	1 Stk.	3Stk.	6Stk.
Sylter Royal aus eigener Aufzucht	4,5 €	13,5 €	27 €
Wilde Sylter Royal im Sylter Wattenmeer handgesammelt	5,5 €	16,5 €	33 €
Wilde Sylter Royal XXL im Sylter Wattenmeer handgesammelt	8,5 €	25,5 €	51 €
Schalottenvinaigrette	2,5 €		

Sylter Royal mit Topping

Mango, Honig, Dill	6 €	18 €	36 €
Blaubeere, Cassis, Knoblauch	6 €	18 €	36 €
Bruschetta, Panko	6 €	18 €	36 €
Erdbeere, Blaubeere, Tomate, Tabasco, Gin	8 €	24 €	48 €
Gurke, Wasabi, Crème-Fraîche, Ossetra Kaviar	10 €	30 €	60 €
Queller-Vinaigrette, Ossetra Kaviar, Crème-Fraîche	10 €	30 €	60 €

Austern überbacken mit

	1 Stk.	3Stk.	6Stk.
Gemüse, Hollandaise	6 €	18 €	36 €
Speck, Worcestershire Sauce (Kilpatrick)	6 €	18 €	36 €
Kräuterbutter, Panko	6 €	18 €	36 €
Pernodbutter, Panko	6 €	18 €	36 €
Trüffelbutter, Parmesan, Panko	6 €	18 €	36 €
Steinpilzbutter, Panko	6 €	18 €	36 €
XXL-Champagnerkraut, Trüffelbutter, Parmesan	10 €	30 €	60 €
XXL-Blattspinat, Hollandaise, Parmesan (Rockefeller)	10 €	30 €	60 €

Austern geräuchert auf

Champagnerkraut	6 €	18 €	36 €
Balsamico-Linsen	6 €	18 €	36 €

Austernvariationen

7er Variation Natur 46 €

Mango, Blaubeere, Bruschetta, Erdbeere, Gurke-Wasabi & Kaviar,

Queller-Vinaigrette & Kaviar, Bloody Mary Shooter

8er Variation überbacken 50 €

Gemüse, Kilpatrick, Kräuterbutter, Pernodbutter, Trüffelbutter,

Steinpilzbutter, XXL-Champagnerkraut, XXL-Rockefeller

12er Variation Natur & überbacken 65 €

Gemüse, Kilpatrick, Kräuterbutter, Pernodbutter,

Trüffelbutter, Steinpilzbutter, Mango, Blaubeere,

Bruschetta, Erdbeere, Gurke-Wasabi & Kaviar, Queller-Vinaigrette & Kaviar

Shooter

Bloody Mary Shooter 5,5 €

Sylter Royal, Vodka, Tomatensaft, Tabasco

Royal Oyster Gin mit Bio-Blaubeersaft 6,5 €

Sylter Royal, The Royal Oster Gin, Dittmeyer´s Bio-Blaubeersaft

Weißwein



	0,2l	0,75l
Grauburgunder, **Emil Bauer**, trocken, (Pfalz)	11 €	
Weißburgunder & Chardonnay, **Schloss Ortenberg**, Trocken (Baden)	11 €	35 €
Chardonnay, **Manz**, trocken, Qualitätswein (Reinhessen)	11 €	35 €
Weißburgunder, **Bettenheimer**, trocken, Qualitätswein (Reinhessen)	11 €	35 €
Sauvignons Blanc, **La Marroquine**, trocken, Qualitätswein (Bordeaux)	11 €	35 €
Muscadet-Sèvre et Maine Sur Lie, **Vieilles Vignes**, trocken, A.C.(Loire)	11 €	35 €
Chablis, **Thomas Labille**, trocken, A.C. (Bourgogne)	13,5 €	45 €
Sancerre, **Daniel Reverdy & Fils**, trocken, A.C. (Loire)	13,5 €	45 €

Grauburgunder „Aufwind", **Thomas Hensel**, Qba, trocken (Pfalz)	40 €
Sauvignon Blanc „Aufwind", **Thomas Hensel**, Qba, trocken (Pfalz)	40 €
Weissburgunder, **Joachim Heger**, Qba, trocken (Baden)	40 €
Riesling & Sauvignon Blanc, **Tobias Rickes**, Qba, trocken (Nahe)	40 €
Riesling Kabinett, **Korrell**, Prädikatswein, (Nahe)	42 €
Chardonnay, **Alexander Laible**, Qba**,** trocken (Baden)	47 €
Chard, GB, WB Cuvée, Steinmauer,**Korrell**, trocken (Nahe)	48 €
Grauer Burgunder, Godramsteiner Schneckenberg,**Münzberg**, trocken (Pfalz)	54 €
Riesling, Pettenthal, **Manz**, trocken, Qualitätswein (Rheinhessen)	58 €
Riesling, Westhofener Steingrube, **Seehof**, trocken, Qualitätswein (Rheinhessen)	66 €
Weisser Burgunder, **Münzberg**, trocken, Qualitätswein (Pfalz)	75 €

Rosé- &
Rotwein

Rosé	**0,2l**	**0,75l**
Dreisatz, **Kitzer**, trocken, Qualitätswein (Rheinhessen)	12,5 €	40 €
Cuvée, Alie Ammiraglia, **Frescobaldi**, trocken (Italien)	12,5 €	40 €

Rotwein	**0,2l**	**0,75l**
Primitivo, **Puglia IGP**, trocken (Italien)	12,5 €	40 €
Merlot, Cab. Sauvignon, **La Marroquine**, trocken (Frankreich)	12,5 €	40 €
Cuvée, Black Print, **Markus Schneider**, trocken, Qualitätswein (Pfalz)	12,5 €	40 €
Merlot, **Baron Edmond de Rothshild**, trocken, Barrique (Frankreich)		140 €

	0,2l	**1,5l**
Cab. Sauvignon, Syrah Cuvée, **Astruc**, trocken (Frankreich)	12,5 €	175 €

Eiswein	**2cl**
Riesling, Eiswein Paradies, **Korrell**, (Nahe)	9 €

Schaumweine & Champagner

Blanc	**0,1l**	**0,75l**
Crémant, Chartron et Trébuchet	8,5 €	35 €
Champagner, Lombard	13,5 €	79 €
Champagner, Pannier		89 €
Champagner, Veuve Clicquot		109 €
Champagner, Ruinart		149 €
Champagner, Lombard Grand Cru		179 €
Champagner, Dom Perignon		299 €

Rosé	**0,1l**	**0,75l**
Crémant, Cave de Lugny	10,5 €	55 €
Champagner, Pannier	17,5 €	99 €
Champagner, Dom Perignon		495 €

Aperitifs

Alkoholfrei

Martini Floreale mit Thomas Henry Tonic	5cl	9 €
Martini Vibrante mit Wildberry Tonic	5cl	9 €
Ramazotti Aperitivo mit Thomas Henry Tonic	5cl	9 €
Gin Tonic 0,0	5cl	9 €
Leon Gold, Lunar Herbs (Sekt)	0,1l	8 €

mit Alkohol

Aperol Spritz	5cl	10 €
Martini Bianco oder Rosso	5cl	8 €
Fino Sherry	4cl	5 €
Campari Orange	5cl	12 €
Cuba Libre	5cl	12 €
The Royal Oyster Gin Tonic	5cl	15 €

Cocktails

Negroni	15 €
Espresso Martini	15 €
Pornstar Martini	15 €
Royal 86	15 €

Getränke

Bier

		0,33l
Flensburger	Pils, Radler, Dunkel und Alkoholfrei	5 €
Jever	Pils, Jever Fun Zitrone Alkoholfrei	5 €
Erdinger	Weißbier oder Alkoholfrei	5 €

Softgetränke

Apfelsaftschorle		5 €
Rhabarberschorle		5 €
Weißer Holunderschorle		5 €
Schwarze Johannisbeere		5 €
Cola und Cola Zero		5 €
Mineralwasser Waterkant Ebbe		5 €
Mineralwasser Waterkant Flut		5 €
Mineralwasser Waterkant Ebbe	0,75l	10 €
Mineralwasser Waterkant Flut	0,75l	10 €
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry	0,2l	4,5 €

Digestiv

	2cl	4cl
Averna		7 €
Ramazotti		7 €
Kirschlikör	4,5 €	9 €
Fernet Branca	4,5 €	9 €
Linie	4,5 €	9 €
Helbing	4,5 €	9 €
Grappa Nonino	6,5 €	13 €
Sash & Fritz Wodka	6,5 €	13 €
Tullamore Dew	7,5 €	15 €
Lagavulin 16 Jahre	10,5 €	21 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	10,5 €	21 €
Cognac Frapin XO	13,5 €	27 €
Ron Zacapa 23 Jahre Gran Reserva	10,5 €	21 €

Scheibel Edelbrände

Schlehengeist oder Himbeergeist	13 €
Haselnuss	13 €
Williams Birne oder Moor-Birne	13 €
Aprikose Marille	13 €
Altes Pflümli	15 €

Heißgetränke

Grüner Tee	4,5 €
Früchtetee	4,5 €
Kräuter Tee	4,5 €
Pfefferminztee	4,5 €
Kamillentee	4,5 €
Rooibos Vanille	4,5 €
Schwarztee	4,5 €

Café Crème	4,5 €
Espresso	4 €
doppelte Espresso	5,5 €
Cappuccino	5,5 €
Milchkaffee	5,5 €
Kakao	5,5 €
Kakao mit Sahne	6 €

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 Wildaustembestände 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 Veterinäramtes 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 !

Sylter Royal Shop

Sie bekommen nicht genug von unseren Sylter Royal?
Fragen Sie unser Servicepersonal oder bestellen Sie online.

Spankorb mit 12 Sylter Royal	24 €
Spankorb mit 25 Sylter Royal	50 €
Spankorb mit 50 Sylter Royal	100 €
Austernmesser	5,5 €
Austernmesser für Profis mit Holzgriff	24 €
Austernmesser Victorinox mit Sylter Royal Logo	30 €
Lederhandschutz	30 €
Kettenhandschuh	129 €
The Royal Oyster Gin	49 €

Allergeninformationen

A Weichtiere wie z.B. Austern. Muscheln

B Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schwefeldioxid und Sulfite

I Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse

J Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

K Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Farbstof

1 Mit Konservierungsstoff

2 Mit Farbstoff

3 Mit Antioxidationsmittel

4 Mit Süßungsmittel Saccharin

5 Mit Süßungsmittel Cyclamat

6 Mit Süßungsmittel Aspartam
enth. Phenylalaninquelle

7 Mit Süßungsmittel Acesulfam

8 Mit Sulfite

9 Geschwefelt

10 Chininhalti

11 Koffeinhaltig

12 Mit Geschmacksverstärker

13 Geschwärzt

14 Gewachst

15 Gentechnisch verändert

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