

Liebe Gäste,

„**Biike**“ ist der friesische Brauch am 21. Februar, ein großes Feuer anzuzünden und gemeinsam die Walfänger wieder auf die See zu verabschieden. Verbunden mit dem heidnischen Glauben werden auf diese Weise die Götter wohlgestimmt. Gekrönt wird dieser Festtag mit dem traditionellen Grünkohlessen, das alljährlich, wie auf der gesamten Insel üblich, auch bei uns im Restaurant stattfindet.

Am 22. Februar ist nach wie vor auf der ganzen Insel schulfrei und in allen Sälen wird zum Petritanz mit Kaffee und Kuchen eingeladen. Die Sylter Tracht wird von den Mitgliedern der Söl'ring Foriining e. V. erfreulicherweise immer noch zu diesem Anlass getragen und die Kinder bekommen den „Petrigroschen“, um sich Süßigkeiten zu kaufen. Ein wenig ketzerisch ist die Überlieferung, dass die Frauen und Kinder an dem Folgetag des „Biike“ einen großen Freudentanz gemacht hätten, weil die Männer wieder aus dem Haus waren,.....

Um dem traditionsreichen Namen unseres Restaurants auch kulinarisch gerecht zu werden, haben wir Ihnen ein Speisenangebot zusammengestellt, das Ihren Gaumen mit ausschließlich friesischen Gerichten verwöhnt.

Die friesische Küche reicht von der niedersächsischen Nordseeküste über Ostfriesland (einschließlich der Inseln), die Wesermarsch, die Elbmündung sowie die schleswig-holsteinische Elbmarsch und die schleswig-holsteinische Geest bis nach Sylt. Hier beginnt dann der Übergang zur dänischen Küche.

Somit bietet sich unserem Küchenteam eine sehr breite Palette an Köstlichkeiten, die wir teilweise im ursprünglichen Sinne servieren, aber auch modern interpretieren. Dabei ist es uns besonders wichtig, dass alle Zutaten ausschließlich aus dieser Region kommen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Genuss und einen schönen Abend.

Ihr Sebastian Reinhardt & Team

Öffnungszeiten

Täglich außer Donnerstag:

ab 13 Uhr köstliche Kleinigkeiten wie Suppe,
Eintopf sowie Kaffee & Kuchen

18.00 Uhr – 21.30 Uhr Abendkarte

Mittwoch:

Friesischer Abend

Salatbuffet

4 Hauptgänge zur Wahl

Dessertbuffet

29,50 €

Donnerstagabend geschlossen

Donnerstag bis Sonntag:

08.00 Uhr – 11.00 Uhr Frühstücksbuffet

Matrosen Frühstück 9,90 €

Knusprige Brötchen und Brot, reichhaltige Cerealien & Müslisorten, Frucht- und Naturjoghurt, Obstsalat und Nüsse, Hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella, zahlreichen Aufschnitt, Hart- sowie Weichkäse, Kaffee und eine große Auswahl an Ronnefeldt Tee, Tafelwasser und Säfte

Kapitäns Frühstück 14,90 €

Frisch zubereitete Eierspeisen, auch mit knusprigen Speckstreifen oder Nürnberger Rostbratwürstchen, Räucherlachs und Matjes, Kaffeespezialitäten unbegrenzt, Prickelnder Sekt und Croissants

Kinder: 0-4 Jahre frei

5 – 11 Jahre einschl. 50% Rabatt

Dessert

Rote Grütze ^{3 | 7 | 14}

mit Vanille Eis

7,50 €

Friesentorte im Glas ^{1 | 5 | 7 | 8 | 11 | 14}

Schokoladenerde | Friesencreme | Pflaumenmus | Früchte

8,90 €

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung

Vanille ^{3 | 7} | Schokolade ^{7 | 8 | 14} | Erdbeere ¹⁴ | Granatapfel¹⁴

Mango ¹⁴ | Nutella Eis^{3 | 5 | 7 | 8 | 11} | Feige ¹⁴

je Kugel 2,50 €

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse

9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Hauptgänge Fleisch

½ Heide-Flugente ^{1|7|8|9|14}

Sautierter Kirschkohl | gebratene Kloßterrine | Orangen Jus 19,90 €

Schweinefilet ^{1|9|10|14}

Kartoffeltaler | Kohlgemüse | Estragon-Senf-Jus 20,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen ^{1|7|8|9|14}

Gelbe Karottenschlaufen | getrüffeltes Kartoffelgratin 22,90 €

„Feersisch“ Rumpsteak ^{1|9|7|10|14}

Rosmarinkruste | Gebratenes Gemüse | Bratkartoffeln 24,90 €

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse

9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat ^{1|8|10|14}

Tomate | Gurke | Paprika | Croutons | Walnüsse 8,50 €

Gebratenes Miesmuschelfleisch ^{7|8|10|14}

Knoblauchcreme | Speck-Zwiebel | Salat 8,90 €

Matjestatar nach „Hausfrauen Art“ ^{7|8|10|14}

Pumpernickel | Butter | Salat 9,50 €

Getrüffeltes Rote Beete-Apfel-Carpaccio ^{7|10|14}

Pinienkerne | Feldsalat 10,50 €

Backenholzer Ziegenkäse im Zucchini-mantel ^{7|8|10|14}

Tomaten - Pesto | Rauke 10,90 €

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse

9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Suppe

Tomatensuppe ^{7 | 9}

Croutons 6,50 €

Muschelsuppe ^{1 | 7 | 9}

Miesmuscheln | Kräuter 8,50 €

Hummer Essenz ^{7 | 9}

Garnelen Spieß 9,90 €

Vegetarisch

Kleine Teigtaschen gefüllt mit Artischocken ^{1 | 3 | 7 | 8 | 12}

Gebratenes Gemüse | Butter 15,90 €

Birne Bohne ohne Speck ^{1 | 3 | 7}

Grüne Bohnen | Birnen | gebratene Kloßterrine 12,90 €

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse

9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Hauptgänge Fisch

Labskaus nach „Biike Art“ ^{1 | 3 | 4 | 7 | 9 | 14}

Rind | Matjes | Rote Beete | Gewürzgurke | Ei | Kartoffeln 18,50 €

Zanderfilet ^{1 | 4 | 7 | 9 | 14}

Safransauerkraut | Frischkäse-Kartoffelpüree | Kräutersauce 19,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“ ^{1 | 4 | 10 | 14}

Speck - Zwiebeln | Friesische Kartoffeln | Beilagen Salat 19,90 €

„Biike“ Pannfisch ^{1 | 4 | 7 | 9 | 10 | 14}

Schmorgurken | Kartoffel Praline | Garnele | Lachs | 22,50 €

Seehecht | Senfsauce

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse

9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite