



BREIZH

[brɛjs] (bretonisch für Bretagne)

ist eine westfranzösische Region am Atlantik -
bekannt für karge und natürliche Schönheit, saftige Salzwiesen, herrliche Strände,
stürmische Küsten und stolze Bewohner.

Jetzt könnte man sich fragen, warum wir unser Sylter Restaurant so genannt haben:

All die oben beschriebenen Attribute für die Bretagne finden sich auch auf der Insel Sylt.

Genießen Sie unsere ehrliche französische Küche mit regionalen wie französischen
Produkten, die modern inspiriert ist und auf ein Höchstmaß an Qualität und Frische setzt.

Wohlfühlen | Entspannen | Genießen

VORSPEISE | ENTRÉES

EURO

Huitre Royal de Sylt ^{13 | 14}

Himbeervinaigrette | Zitrone

1 Auster | 6 Austern

3,90 | 22,50

Salade Mêlée ^{1 | 7 | 8 | 10}

Nüsse | Croutons | French Dressing

8,50

Charme français ^{7 | 8 | 9 | 10}

Rucola | dunkles Balsamico Dressing | Pinienkerne | Kirschtomate
gratinierter Pave Blanc Ziegenkäse | gelierter Balsamico

10,90

Assiette d'entrée ^{1 | 7 | 9 | 10}

Bayonne - Schinken | verschiedene Salami | Oliven

Schafs- & Ziegenkäse | Salatbouquet

11,00

Carpaccio de bœuf truffé ^{7 | 10}

Rindercarpaccio | Rucola | Mango Vinaigrette | Parmesan

13,90

Duo de pétoncles et de crevettes ^{1 | 2 | 4 | 7 | 8 | 13}

Wakamee Algensalat | gebackene Jakobsmuschel | gebratene Garnele

Safrancreme

14,50

SUPPE I SOUPES

EURO

Soupe aux oignons ^{1|7}

Zwiebelsuppe mit gebratenem Parmesan-Weißbrot

7,90

Bouillabaisse à la Breizh (gebundene Fischsuppe) ^{2|4|7|9|13|14}

verschiedene Fischfilets | Garnele | Jakobsmuschel

Vorspeisen Portion 12,50

Bouillabaisse à la Breizh (gebundene Fischsuppe) ^{2|4|7|9|13|14}

verschiedene Fischfilets | Garnelen | Jakobsmuschel

24,50

VEGETARISCHES I VEGETARIEN

EURO

Gnocchis farcis au pesto ^{1|3|7}

Gnocchi gefüllt mit Pesto | Butter | Kirschtomaten | Tomaten Pesto | Rucola

17,50

Pomme de Terre et Tomate Madeleine ^{1|7|8|9}

Kartoffel-Tomaten Madeleine | Gebratenes Gemüse | Karottenschlaufen | Weißweinschaum

16,50

Sylt KLASSIKER | Sylt CLASSIQUES

EURO

Currywurst „Breizh“ 1|8|9|10|14

Original Berliner Currywurst 100g I hausgemachte Currysauce
Steakhouse Fries

8,50

Currywurst „Breizh Special“ 1|8|9|10|14

Original Berliner Currywurst 100g I hausgemachte Currysauce
Steakhouse Fries I Blattgold I 1 Glas Champagner

18,50

„Breizh“ Burger 1|3|7|8|9|10

Hackfleisch I Tomate I Zwiebelconfit I Gewürzgurke
Speck I Trüffelcreme I Rucola I Parmesan I Steakhouse Fries

20,50

FISCH | POISSONS

EURO

Loup de mer ^{1|4|7|9}

Wolfsbarsch | Gewürzquinoa | Artischocken

24,50

Daurade ^{1|4|7|9}

Doraden Filet | Süßkartoffelstampf | Tomaten-Oliven Gemüse | Weißweinschaum

25,50

Flétan ^{1|4|7|9}

Heilbutt Filet | Spitzkohl-Granatapfel Ragout | Buchweizen | Safranschaum

25,90

Lotte de mer ^{1|4|7|9}

Seeteufel | Schwarzes Risotto | Kirschtomaten | Krustentierschaum

26,90

FLEISCH | VIANDES

EURO

Magret de canard de Barbarie ^{1|7|9|10}

Barbarie Entenbrust | Kartoffel-Kräuter-Püree | rote Linsen | Orangenjus

23,50

Selle de veau ^{1|7|8|9}

Kalbbrücken | Café de Paris Kruste | Karottenschlaufen |
Kartoffel-Tomaten- Madeleine

24,50

Filet d'agneau ^{1|7|9|10}

Lammfilet | Speck-Bohnen | Tomaten-Polenta

27,50

Entrecôte 250g ^{1|7|8|9|10}

Béchamel-Kartoffeln | Gebratenes Gemüse | Estragon-Senf-Jus

28,90

NACHSPEISE | DESSERT

EURO

Éclair ^{1|3|7|8|14}

Kaffeecreme Füllung | Karamell Topping | Früchte

7,90

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar ^{1|3|7|8}

Schokoladenerde | Kürbiskerneis | Früchte | verschiedene Fruchtgels

10,90

Parfum de glace fabrication maison

Eissorten aus eigener Herstellung:

Vanille Eis ^{3|7} | Schokoladen Eis ^{3|7|8} | Fleur de Sel Eis ^{3|7} | Kürbiskern Eis ^{3|7}

Nutella Eis ^{3|7|8} | Himbeeren Sorbet | Sauerrahmminz Eis

Mango Sorbet | Erdbeeren Sorbet

je Kugel 2,50

Crêpes ^{1|3|7}

Zimt | Zucker

5,50

KÄSE | FROMAGE

EURO

Französische Käseauswahl ^{1|3|8|10}

9,50