



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Das Gasthof Menü

*Wildkräutersalat im Balsamicodressing^k
mit Knoblauchcroûtons^{g,a}*

oder

*Bouillabaisse von Nordseefischen
mit Baguette und Aioli^{2,a,b,c,d}*

*Hummer „Alter Gasthof“
in Seewasser gekocht,
tranchiert und mundgerecht serviert
mit geschmolzener Butter
und Cocktail-Mayonnaise^{a,b,g}*

*Sorbet von schwarzer Johannisbeere
mit Champagner und rosa Grapefruit^h*

86,00 €

*Die Erklärung zu den Fußnoten unserer Speisen lt. Allergie- und
Zusatzstoffverordnung finden Sie am Ende unserer Speisekarte.*



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Vorspeisen und kleine Gerichte

Lister Austern „Sylter Royal“^{a,g,p} per Stück 3,20 €

*Lister Austern „fiskalisch“
mit Ziegenfrischkäse überbacken^{a,g,p} per Stück 3,40 €*

*Lister Austern
auf Créolische Art pikant überbacken^{a,g,p} per Stück 3,40 €*

*Wildkräutersalat im Balsamicodressing
mit Knoblauchcroûtons^{a,g,p} 8,90 €*

Kleiner Gartensalat^k 6,50 €

*Kleiner Kräuterpfannekuchen^{a,b,c}
mit Nordseekrabbenfleisch¹ und saurem Rahm 14,90 €*

*Hausgeräucherter Lachs^d,
mit einer kleinen Salatbeilage, Reibeküchlein
und Senf-Honig-Dillsauce^{k,m} 14,90 €*

Herzhaftes

*Unsere Currywurst^{1,2,3,4,7,15} in spezieller Whisky-Currysauce
mit kleiner Salatgarnitur und Bratkartoffeln^{k,m} 12,90 €*

*Kapitänsfrühstück -
Rührei mit reichlich Nordseekrabben²,
Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur^{b,c,k} 16,90 €*



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Suppen

*Passierte Kartoffelsuppe
mit Nordseekrabben² und Schmand^{b,g} 8,90 €*

*Unsere Hummersuppe
mit echtem Hummerfleisch^{4,a,b,g} 10,50 €*

*Bouillabaisse von Nordseefischen
mit Safran, Baguette und Aioli^{2,a,b,d,g} Teller 10,90 €
Terrine 19,90 €*

Vegetarische Gerichte

Klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen^{a,c,g} 5,90 €

*Hausgemachte Nudeln mit gebratenem Gemüse,
Olivenöl und Knoblauch^{a,c,g} 14,90 €*

*Feine Gemüseauswahl
mit Knoblauchspinat und gebratenen Pilzen,
auf Wunsch mit Mozzarella^g überbacken,
dazu reichen wir Paprika-Zucchinisaucce 16,90 €*



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Der Hummer im „Alten Gasthof“

*Unsere Hummersuppe^{a,b,g,4}
mit echtem Hummerfleisch*

10,50 €

*Bouillabaisse von Nordseefischen und Hummerfleisch
mit Baguette und Aioli^{2,a,b,c,d}*

Teller 17,90 €

Terrine 32,80 €

Hummercocktail „Alter Gasthof“^{a,b,g}

per 100g 10,50 €

*Ein halber Hummer gratiniert
mit Blattspinat, Mozzarella
und Baguette^{a,b,g}*

per 100g 10,50 €

- Die Spezialität unseres Hauses -

*Ein ganzer Hummer auf Helgoländer Art zubereitet,
in Seewasser gekocht,
tranchiert und mundgerecht serviert,
mit Cocktailmayonnaise
und geschmolzener Butter^{a,b,g}*

per 100g 10,50 €



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Der Fisch

*Frische Nordseescholle in Butter^{d,g} oder
auf Finkenwerder Art mit Speck¹⁵
und Zwiebeln gebraten* 24,90 €

*Kapitänscholle - mit einem Ragout aus
Nordseekrabben² und Gemüsestreifen^{d,g}* 27,90 €

*Nordsee-Seezunge auf Müllerin Art
in Zitronenbutter gebraten^{d,g}* per 100 g 10,50 €

*Unsere Plattfische (Nach Angebot) servieren wir Ihnen gerne mit
einer Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl -
Kräuterkartoffeln⁸, Bratkartoffeln oder unserem Kartoffelsalat^k.*

*Sylter Pannfisch -
gebratene Edelfischstücke und Nordseekrabben²
auf Speckbratkartoffeln¹⁵ und Gemüse
mit Senfsauce serviert^{a,b,d,g,i,k,m}* 26,90 €

*Lister Fischtopf -
Gedünstete Auswahl von Nordseefischen,
Garnelen und Krabben² in Safran-Champagnersauce
mit einem kleinen Salatteller und Tomatenreis^{a,b,d,g,i,k,m}* 26,90 €



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Der Fisch

*Mit Gemüse gedünstetes Dorschfilet
dazu eine Senfbuttersauce und Vichykarotten* ^{a,d,g,i,k,m} 28,90 €

*Seewassergarnelen mit frischem Knoblauch
und Chili in Olivenöl im Ofen gebacken,
mit frischem Salat und Baguette* ^{a,b,k,m} 28,90 €

*Dorsch in der Kartoffelkruste -
frisches Dorschfilet, knusprig in der Kartoffel-
Thymiankruste gebacken. Mit Gurkensalat und einer
körnigen Senfsauce.* ^{a,d,g,i,k,m} 28,90 €

Kindergerichte

*Kleines gebratenes Fischfilet
mit Gemüse und Kartoffelchen* ^{a,d,g,i,k,m} 9,90 €

*Teller hausgemachte Nudeln
mit Tomaten-Gemüsesauce und Brokkoli* ^{a,c,g,i} 4,90 €

*Kleines Schnitzel vom Angeliter Schweinefilet
mit Gemüse und Bratkartoffeln* ^{15,a,c,i} 9,90 €

Kindereisüberraschung ^{1,g,c,e,h} 4,90 €



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Das Fleisch

Zartes, mageres Gulasch vom Holsteiner Rind mit hausgemachten Nudeln und Gurkensalat ^{a,c,g,k} 19,90 €

Zwei Schnitzel vom Angeliter Schweinefilet mit rosa Champignons in Rahm und Bratkartoffeln ^{a,c,g,k,15} 22,90 €

Barbarie Flugentenbrust auf Blaubeer-Honigsauce, mit Apfelrotkohl und gratinierten Kartoffeln ^{i,g} 24,90 €

Lammbraten vom Salzwiesenlamm -aus der Keule-, mit grünen Bohnen und unserem Kartoffelgratin ^{15,i,g} 26,90 €

Steak vom Black Angus Roastbeef, mit einer kräftigen Thymianbutter, einer Mozzarella-Tomate und frischem Salat, dazu reichen wir Röstkartoffeln. ^{15,g,k} 28,90 €



*Alter Gasthof
List auf Sylt
seit 1804*



Die Nachspeisen

<i>Kleines Schokoladenmus (Degustationsportion) oder als größere Portion mit Fruchtmark ^{c,e,g,h}</i>	<i>5,90 € 9,90 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Friesisches Eiergroghalbgefrorenes mit Erdbeermark und frischen Früchten ^{c,e,g,h}</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Eingelegte Rumtopffrüchte mit Walnußeis und Krokantsahne ^{c,e,g,h}</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Crème Brûlée ^{c,e,g,h}</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Sylter Rote Grütze mit flüssigem Rahm und Vanilleeis ^{c,e,g,h}</i>	<i>8,90 €</i>

Laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Kennzeichnungspflicht für lose Lebensmittel hinsichtlich des Enthaltens der 14 Hauptallergene (laut EU Verordnung), finden Sie hier die Kennzeichnungserklärung unserer Speisekarte.

Da wir jedoch ausschließlich frisch kochen und keine vorgefertigten Lebensmittel verwenden, können sich unsere Rezepturen in Ausnahmefällen ändern. Wir bitten deshalb unsere Gäste, im Falle einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit, in jedem Fall mit uns Kontakt aufzunehmen. Nur so können wir Sie hinsichtlich Ihrer Unverträglichkeit kompetent über unser Angebot beraten.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Farbstoffe | a) Glutenhaltiges Getreide |
| 2. Konservierungsstoffe | b) Krebstiere |
| 3. Antioxidationsmittel | c) Eier |
| 4. Geschmacksverstärker | d) Fisch |
| 5. Geschwefelt | e) Erdnüsse |
| 6. Geschwärzt | f) Soja |
| 7. Phosphat | g) Laktose |
| 8. Milcheiweiß | h) Schalenfrüchte (Nüsse) |
| 9. Koffein | i) Sellerie |
| 10. Chinin | k) Senf |
| 11. Süßungsmittel | m) Sesamsamen |
| 12. Süßungsmittel Aspartam | n) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder Liter) |
| 13. Gewachst (Früchte, Obst) | o) Süßlupinen |
| 14. Taurin | p) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken) |
| 15. Nitritpökelsalz | |