



DER LÖWE
RESTAURANT BRÄUNLINGEN



Ahoi Ihr Landratten !!

Durbacher Edelmann
rosé

Austern
Sylter Royal
auf Eis mit Zitrone/ Chesterbrot

Knoblauch Butterpfanne
Edelfische, Garnelen reichlich Knoblauch, Butter &
Baguette

Sylter Dünen Tapas
gemischte Vorspeise
-nicht verpassen-

Bunter Blattsalat mit croutons & kernen

Büsumer Krabbensüppchen

mit frischen Nordseekrabben

Labskaus (Matrosengericht aus der Seefahrerzeit)

Rind & Schwein

*Rinderbraten & schweinsbäckle
in Rotweinsauce
mit Rahmwirsing & Salat*

matjes

feine Matjesfilets mit hausfrauensauce & kartoffeln

Nordseesalat

Blattsalate mit gebratenen Fischfilets, Krabben & Sylter Dressing

Hamburger Pannfisch

mit Oma's Senfsauce & Bratkartoffeln

Scholle „ Finkenwerder“

*ganze Scholle gebraten mit Speckstippe & Kartoffeln
statt Speck mit Nordseekrabben*

Butterfisch

mit Wirsing , Weisswein & Krabben , Kartoffeln

Sylter Fischtopf

*edelfische und anders aus dem Meer in Rieslingsauce
Kartoffeln & Salat*

Branntweinrosinen

mit Vanilleeis

Mousse au chocolat

mit hausgemachtem Eis



Menü

Büsumer Krabbensüppchen
mit frischen Nordseekrabben



Butterfisch
mit Rahmwirsing & Kartoffeln



Branntweinrosinen
mit Vanilleeis

32,50

Das Parfum des Nordens:

MEYBORG KORN

gebrannt aus norddeutschem weizen im kupferkessel und mit herzblut

2 cl 2,50

Klassiker

1 Paar

Lachsbratwürste
mit Kartoffel- endiviensalat

12,80

Wurstsalat vom Hofacker
mit Brägele

12,50

Cordon bleu
mit Pommes & Blattsalaten

18,90

Rumpsteak
mit Pommes, Kräuterbutter & Salat

26,50

unsere Salate werden während der Fischwochen mit unserem
Sylter Sahnedressing
angemacht

Bei unverträglichkeiten kontaktieren sie bitte unseren service

