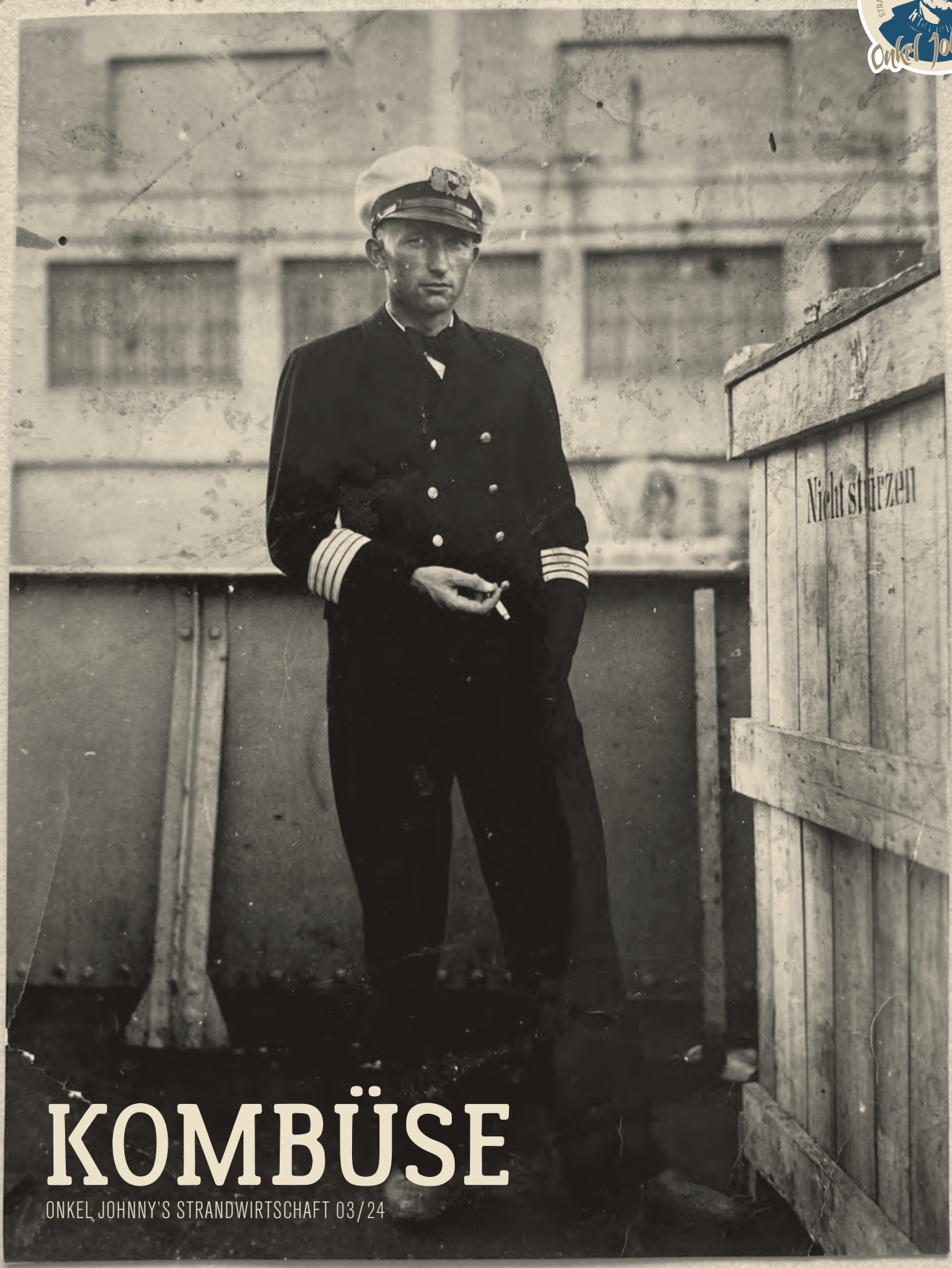

KOMBÜSE

ONKEL JOHNNY'S STRANDWIRTSCHAFT 03/24

STRAND KARTE

VON 12 UHR BIS 17 UHR

EMPFEHLUNG DIREKT VOM CAPTAIN'S TABLE

Alkoholfreier **SPARKLING ROSÉ** 8 €/0,1L
Leitz

CAPTAIN'S TABLE GIN 14,50 €
Windspiel Premium Dry Gin & Tonic

ESPRESSO MARTINI 12,50 €

2022 CAPTAIN'S TABLE 38 €
Weißer Burgunder - Poss - Nahe

2022 ROSÉ 10,90 €/0,2L ... 36,50 €/Fl
Cabernet Sauvignon & Merlot
Karl Pfaffmann - Pfalz

2019 FREIHERR VON GLEICHENSTEIN 9,80 €/0,2L
Sauvignon Blanc aus der Doppelmagnum

SÜSSES

EINE KUGEL EIS 3,50 €
Vanille oder Cassissorbet

CASSISSORBET MIT CHAMPAGNER 16,50 €

CASSISSORBET MIT GREY GOOSE VODKA 12,50 €

ROTE GRÜTZE 8,90 €
Vanillesoße

MILCHREIS VON TANTE MARTA 7,50 €
Zimt & Zucker

CATCH OF THE DAY - BRÛLÉE 9,50 €
Immer eine neue Variation des Klassikers

WARMER SCHOKOKUCHEN 11,50 €
Vanillesoße - Rote Grütze

STÜCK KUCHEN 4,50 €
Sahne extra 1,50 €

VORNEWECH

POMMES 4,50 €
Mayo oder Ketchup 0,80 €
Aioli 3 €
Trüffelmayo 4,50 €

KNOBIBROT 6,80 €

KLEINER BEILAGENSALAT 8,90 €

TAGESSUPPE / TAGESEINTOPF 13,50 €

VEGANE KARTOFFELSUPPE 12,50 €

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE 18 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Peperoni

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 18 €
Sylter Heidehonig - Salat

CARPACCIO 18,50 €
Salat - getrocknete Tomaten - Parmesan

GARNELEN-PFÄNNCHEN 19,50 €
Sherrytomaten - Frühlingszwiebeln - Chili - Knoblauch

SARDINEN 14,50 €
In der Büchse - Handgefertigt aus Galizien und mit Brot serviert

TATAKI VOM U.S. BEEF 22 €
Sous-vide gegart - Ponzu-Soße - Nussbutter
Koriander - Frühlauch

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein Jahrgangswechsel bei den Weinen ist möglich.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

KRABBENPULEN LERNT MAN NICHT DAS STECKT EINEM IN DEN GENEN

MITTENDRIN

EINGELEGTER SCHAFSKÄSE 18 €
Kartoffeln - Pesto - Salat

KARTOFFELPUFFER 19,50 €
Räucherlachs - Sour Cream - Honig-Senf-Dill-Sauce

TAPAS-TELLER 22 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Chorizo - Serrano
marinierte Garnelen - Manchego - Aioli - Brot

SAUERFLEISCH 19,50 €
Bratkartoffeln - Remoulade

SYLTER CURRYWURST MIT POMMES 12,50 €
Vom Hansenhof mit OJ's Seven-Seas-Tunke
... mit Brot 9,50 €

GOOD-LIFE-BOWL 16,50 €
nach Seeräuberart, mit Gartenkräuterdressing

... mit Hähnchenfilet 24 €
... mit Rinderfiletstreifen 28 €
... mit Garnelen 26 €
... mit Schafskäse 23 €

ROTES THAICURRY 18,50 €
Reis - Kokosmilch - Paprika - Ananas

... mit Hähnchenfilet 26 €
... mit Rinderfiletstreifen 30 €
... mit Garnelen 28 €
... mit Schafskäse 25 €

FÜR DIE LÜTTEN

PASTA BOLOGNESE 13,50 €
Hausgemachte Hackfleischsoße

NUGGETS 14,50 €
Hähnchen Nuggets
Pommes

HAUSGEMACHTE FISH & CHIPS 17,50 €
Pommes

KINDERBURGER 13,50 €
Brötchen - Beef - Salat - Ketchup
Pommes

MILCHREIS VON TANTE MARTA 7,50 €
Zimt & Zucker

HAUPTSACHE

MATJESFILET 24 €
Hausfrauensoße - Bratkartoffeln

HAUSGEMACHTE FISH & CHIPS 24 €
Hausgemachte Remoulade - Gurkensalat - Pommes

GEBRATENE SCHOLLENFILETS 28,90 €
Chimichurri - Dill-Gurkensalat - Bratkartoffeln

DORADENFILETS VOM GRILL 29,50 €
Mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln - Aioli
gebratene Garnelen

KABELJAU 31,50 €
Auf der Haut gebraten
Rahm-Gorgonzola-Spinat - Pasta

ROASTBEEF 26,50 €
vom heimischen Weiderind
Homemade Remoulade - Salatvariation - Bratkartoffeln

IBERICO BÄCKCHEN 31,50 €
Zart geschmorte Schweinebäckchen - gebratene Pilze
Béchamelkartoffeln

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN 32,50 €
Kräuterbutter - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

RIB-EYE STEAK 35 €
Pommes - gemischter Salat - Kräuterbutter - Trüffelmayo

TURF ONLY 38 €
Heimisches Rinderfilet - Jus - mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

... mit SURF (+Garnelen) 46,50

OJ BURGER 19,50 €
Brioche Bun - Beef - Salat - Burger Sauce - Zwiebel
Gurken - Cheddar Cheese - Bacon
Pommes

VEGANER BEYOND BURGER 19,50 €
Veganes Bun - veganes Pattie - Salat - Avocadocreme - Gurken
Pommes

VEGANER KNUSPERBLUMENKOHL 18,50 €
Guacamole - Couscous

PASTA BOLOGNESE 21 €
Hausgemachte Hackfleischsoße

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

ABEND KARTE

AB 17 UHR

EMPFEHLUNG DIREKT VOM CAPTAIN'S TABLE

Alkoholfreier **SPARKLING ROSÉ** 8 €/0,1L
Leitz

CAPTAIN'S TABLE GIN 14,50 €
Windspiel Premium Dry Gin & Tonic

ESPRESSO MARTINI 12,50 €

2022 CAPTAIN'S TABLE 38 €
Weißer Burgunder - Poss - Nahe

2022 ROSÉ 10,90 €/0,2L ... 36,50 €/Fl
Cabernet Sauvignon & Merlot
Karl Pfaffmann - Pfalz

2019 FREIHERR VON GLEICHENSTEIN 9,80 €/0,2L
Sauvignon Blanc aus der Doppelmagnum

VORNEWECH

KNOBIBROT 6,80 €

KLEINER BEILAGENSALAT 8,90 €

TAGESSUPPE / TAGESEINTOPF 13,50 €

VEGANE KARTOFFELSUPPE 12,50 €

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE 18 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Peperoni

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 18 €
Sylter Heidehonig - Salat

SARDINEN 14,50 €
In der Büchse - Handgefertigt aus Galizien und mit Brot serviert

TAPAS-TELLER 22 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Chorizo - Serrano
marinierte Garnelen - Manchego - Aioli - Brot

CARPACCIO 18,50 €
Salat - getrocknete Tomaten - Parmesan

TATAKI VOM U.S. BEEF 22 €
Sous-vide gegart - Ponzu-Soße - Nussbutter
Koriander - Frühlauch

GARNELEN-PFÄNNCHEN 19,50 €
Sherrytomaten - Frühlingszwiebeln - Chili - Knoblauch

GOOD-LIFE-BOWL 16,50 €
nach Seeräuberart, mit Gartenkräuterdressing

... mit Hähnchenfilet 24 €
... mit Rinderfiletstreifen 28 €
... mit Garnelen 26 €
... mit Schafskäse 23 €

ROTES THAICURRY 18,50 €
Reis - Kokosmilch - Paprika - Ananas

... mit Hähnchenfilet 26 €
... mit Rinderfiletstreifen 30 €
... mit Garnelen 28 €
... mit Schafskäse 25 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein Jahrgangswechsel bei den Weinen ist möglich.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

ZUM MEER GEHÖREN AUCH DIE UFER

FÜR DIE LÜTTEN

PASTA BOLOGNESE 13,50 €
Hausgemachte Hackfleischsoße

NUGGETS 14,50 €
Hähnchen Nuggets
Pommes

HAUSGEMACHTE FISH & CHIPS 17,50 €
Pommes

KINDERBURGER 13,50 €
Brötchen - Beef - Salat - Ketchup
Pommes

MILCHREIS VON TANTE MARTA 7,50 €
Zimt & Zucker

SÜSSES

EINE KUGEL EIS 3,50 €
Vanille oder Cassissorbet

CASSISSORBET MIT CHAMPAGNER 16,50 €

CASSISSORBET MIT GREY GOOSE VODKA 12,50 €

ROTE GRÜTZE 8,90 €
Vanillesoße

MILCHREIS VON TANTE MARTA 7,50 €
Zimt & Zucker

CATCH OF THE DAY - BRÛLÉE 9,50 €
Immer eine neue Variation des Klassikers

WARMER SCHOKOKUCHEN 11,50 €
Vanillesoße - Rote Grütze

STÜCK KUCHEN 4,50 €
Sahne extra 1,50 €

HAUPTSACHE

MATJESFILET 24 €
Hausfrauensoße - Bratkartoffeln

HAUSGEMACHTE FISH & CHIPS 24 €
Hausgemachte Remoulade - Gurkensalat - Pommes

GEBRATENE SCHOLLENFILETS 28,90 €
Chimichurri - Dill-Gurkensalat - Bratkartoffeln

DORADENFILETS VOM GRILL 29,50 €
Mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln - Aioli
gebratene Garnelen

KABELJAU 31,50 €
Auf der Haut gebraten
Rahm-Gorgonzola-Spinat - Pasta

ROASTBEEF 26,50 €
vom heimischen Weiderind
Hausgemachte Remoulade - Salatvariation - Bratkartoffeln

IBERICO BÄCKCHEN 31,50 €
Zart geschmorte Schweinebäckchen - gebratene Pilze
Béchamelkartoffeln

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN 32,50 €
Kräuterbutter - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

RIB-EYE STEAK 35 €
Pommes - gemischter Salat - Kräuterbutter - Trüffelmayo

TURF ONLY 38 €
Heimisches Rinderfilet - Jus - mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
... mit SURF (+Garnelen) 46,50

VEGANER KNUSPERBLUMENKOHL 18,50 €
Guacamole - Couscous

PASTA BOLOGNESE 21 €
Hausgemachte Hackfleischsoße

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

HEISS UND MIT FEUER

HEISSES

CAFÉ CRÈME 4 €

ESPRESSO / DOPPELT 3,50 € / 6,20 €

ESPRESSO MACCHIATO / DOPPELT 3,80 € / 6,40 €

CAPPUCCINO 4,80 €

MILCHKAFFEE 5,50 €

LATTE MACCHIATO 5,40 €

AUFPREIS HAFERMILCH 0,50 €

SCHUSS LICOR 43 2 €

TEE VON KEO 4,50 €
Assam / Pfefferminz / Rooibos-Vanille / Waldbeere
Grüner Tee / Insel der Sinne (Ayurveda-Kräuter)

FRISCHER INGWER-TEE 5 €

HEISSE SCHOKOLADE 4,80 €
mit Milchschaum
... mit Sahne 5 €

MIT DAMPF AUF'M KESSEL

GROG 7,50 €

LUMUMBA 7,90 €

IRISH COFFEE 7,90 €

PHARISÄER 7,90 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

WATT ZUM ZISCHEN UND ERFRISCHEN

APERITIFS

Aperol Sprizz 10,50 €
0,2L

Sanddorn Sprizz 11,50 €
0,33L

Limoncello Sprizz 11,50 €
0,33L

Gin Tonic 14,50 €
Gin Sul / Trii Gin / Windspiel
4cl

Lillet Wild Berry 11,50 €
0,2L

VOM FASS

Veltins vom Fass 4,60 €
0,3L

Veltins vom Fass 6,50 €
0,5L

Alsterwasser mit Zitronenlimonade 4,60 €
0,3L

Alsterwasser mit Zitronenlimonade 6,50 €
0,5L

Maisel's Weizenbier 6,80 €
0,5L

AUS DER BUDDEL

Veltins alkoholfrei 4,60 €
0,33L

Maisel's Weizenbier alkoholfrei 6,80 €
0,5L

WATT ERFRISCHENDES

Magnus Mineralwasser 4 €
feinperlig/still 0,25L

Magnus Mineralwasser 8 €
feinperlig/still 0,75L

Sylter Tafelwasser Karaffe 5,50 €
0,5L

Sylter Tafelwasser Karaffe 8,50 €
1L

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix 4 €
0,2L

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix 6,50 €
0,4L

Thomas Henry: Bitter Lemon, Tonic Water 4 €
0,2L

VIO Rhabarberschorle 4,80 €
0,3L

VIO Johannisbeerschorle 4,80 €
0,3L

Apfelschorle 3,80 €/0,2L / 6,40 €/0,4L

Maracujaschorle 3,80 €/0,2L / 6,40 €/0,4L

Orangensaft 4 €/0,2L / 7,20 €/0,4L

Apfelsaft naturtrüb 4 €/0,2L / 7,20 €/0,4L

Maracujasaft €/0,2L / 7,20 €/0,4L

FUZE TEA Zitrone 4,80 €/0,3L

OJ HOMEMADE LIMO 4,80 €/0,2L
Basil-Lime / Passionfruit-Lemon / Holunder-Yuzu

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

WEINE SEKT UND CHAMPAGNER

OFFEN WEISS 0,2L

Cyclone Cruise 7,80 €
Grauburgunder - Markus Pfaffmann - Pfalz

Ocean Cuvée 8,90 €
Weißburgunder/Chardonnay - Markus Pfaffmann - Pfalz

Riesling trocken „Silberberg“ 9 €
Karl Pfaffmann - Pfalz

ALKOHOLFREI

DR. LO Riesling 9,90 €
Dr. Loosen, Mosel

SPARKLING ROSÉ 8 €/0,1L
Leitz

OFFEN ROSÉ 0,2L

Liquid Beachvibes 7,80 €
Merlot Rosé - Markus Pfaffmann - Pfalz

Nordkommission Rosé 7,80 €
Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland

OFFEN ROT 0,2L

Merlot „Großer Sylter“8 €
Andreas Bender - Pfalz

Primitivo 8,50 €
Mannara - Apulien

PRICKELNDES

Prosecco Spumante „Vivo“ 8 €/0,1L / 46 €/0,75L
Mionetto

Sekt Rosé de Blanc et Noir brut 8,50 €/0,1L / 48 €/ 0,75L
Karl Pfaffmann

Champagne Brut 14 €/0,1L / 85 €/0,75L
Alfred Gratien

Champagne Rosé Brut 89 €/0,75L
Alfred Gratien

Champagne Blanc de Blancs 140 €/0,75L
Ruinart

Champagne Rosé 140 €/0,75L
Ruinart

WEISS DEUTSCHLAND 0,75L

2022/2023 Cyclone Cruise 27,50 €
Grauburgunder - Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 Grauburgunder „OJ“ 118 €/3L Buddel
Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 Grauburgunder „OJ“ 202 €/5L Buddel
Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 Ocean Cuvée 29,50 €
Weißburgunder/Chardonnay - Markus Pfaffmann - Pfalz

CAPTAIN'S TABLE - 2022 38 €
Weißer Burgunder - Poss - Nahe

2021 Pinot Blanc „Einstern“ 38 €
Markus Molitor - Mosel

2022 Chardonnay „Selection“ 32 €
Karl Pfaffmann - Pfalz

2022 AUXERROIS 42 €
Markus Klumpp - Baden

2022 Riesling trocken „Silberberg“ 32,50 €
Karl Pfaffmann - Pfalz

2019 Riesling Kabinett „Bernkasteller Badstube“ 58 €
J.J. Prüm - Mosel

2019/2020 Riesling GG „Niersteiner Orbel“ 52 €
St. Antony - Rheinhessen

2016/2019 Scharzhofberger Riesling GG 79 €
Van Volxem - Saar

2022 Zeltinger Himmelreich Riesling feinherb 38 €
Markus Molitor - Mosel

ALKOHOLFREI

DR. LO Riesling 34 €
Dr. Loosen, Mosel

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein Jahrgangswechsel bei den Weinen ist möglich.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

NOCH MEHR FEINE WEINE

WEISS ÖSTERREICH 0,75L

2022 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 48 €
Domäne Wachau

2022 Grüner Veltliner 26,50 €
L+T Dürnberg - Niederrösterreich

2021 Nordkommission Weiß 27,50 €
Weißburgunder/Chardonnay Cuvée
Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland

WEISS ITALIEN 0,75L

2022 Lugana, Bianco 44 €
Trebbiano - Cà dei Frati - Lombardei

2023 Ca'di Sogno Garda Bianco 31,50 €
Garda DOC - Venetien

WEISS SÜDAFRIKA 0,75L

2022 Sauvignon Blanc 36 €
Buitenverwachting - Stellenbosch

ROSÉ FRANKREICH 0,75L

2022 Whispering Angel 64 €
Château d'Esclans - Côtes de Provence

ROSÉ DEUTSCHLAND 0,75L

2022/2023 Liquid Beachvibes - Merlot Rosé 27,50 €
Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 Cabernet Merlot Rosé 36,50 €
Markus Pfaffmann - Pfalz

ROSÉ ÖSTERREICH 0,75L

2022 Nordkommission Rosé 27,50 €
Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland

2020 Nordkommission Rosé 54 €/1,5L Buddel
Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland

ROT DEUTSCHLAND 0,75L

2016 Merlot „Silberberg" 38 €
Karl Pfaffmann - Pfalz

ROT ÖSTERREICH 0,75L

2017/2019 „Nordkommission" 26,50 €
Zweigelt/Cabernet Sauvignon - Steuer/Schwarz - Burgenland

ROT ITALIEN 0,75L

2021/2022 Primitivo 29 €
Mannara - Apulien

2021 when we dance 34 €
Chianti Classico - Sting - Toskana

2020/2021 Le Volte 58 €
Sangiovese - Dell'Ornellaia - Toscana

ROT SPANIEN 0,75L

2011 Gran Reserva - Tempranillo 48 €
Bodegas LAN - Rioja

ROT SÜDAFRIKA 0,75L

2019 Shiraz 46 €
Allesverloren - Swartland

ROT FRANKREICH 0,75L

1993 Château Pichon Comtesse 240 €
Pauillac - Bordeaux

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein Jahrgangswechsel bei den Weinen ist möglich.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

SPIRITUOSEN UND DRINKS

LONGDRINKS 4cl

Gin Tonic 14,50 €
Gin Sul / Trii Gin / Windspiel

Havana - Cola 3 Años 12,50 € / 7 Años 15 €

Abuelo - Cola 7 Años 13,50 €

Wodka - O-Saft 10,50 €

Grey Goose - O-Saft 14,50 €

Jameson Irish Whiskey / Jack Daniels Bourbon - Cola 11 €

KLARE 2cl

Weizenkorn 3,50 €

OJ's Helbing 4,50 €
Kümmel aus der lütten Buddel
ideal zum Mitnehmen

Linie-Aquavit 4,50 €

Grey Goose Vodka 6 €

KRÄUTER 2cl

Ramazotti 3,80 €
... auf Eis 7,50 €/4cl

Averna 3,80 €
... auf Eis 7,50 €/4cl

Fernet Branca 3,80 €

Jägermeister 3,80 €

Underberg 3,80 €

BRÄNDE 2cl

Osborne Veterano Brandy 5,50 €

Osborne Carlos I Brandy 7,50 €

Grappa Il Prosecco „Monovitigno" - Nonino 8,50 €

RUM 4cl

Abuelo Añejo 8 € / 7 Años 9 € / 12 Años 12 €

Bacardi 8 Años 9,50 €

WHISKEY 4cl

Jack Daniels - Bourbon 8,50 €

Tullamore Dew - Irish 8,50 €

Jameson - Irish 8,50 €

WHISKEY 2cl

Lagavullin - Single Malt 9 €

Bruichladdich - Single Malt 7,50 €

OBST 2cl

EMIL SCHEIBEL - SCHWARZWALD

Obstler Premium 6,50 €

Williams Premium 7 €

Himbeere Premium 7 €

Mirabell Premium 7 €

Altes Pflümle Premium 7,50 €

Haselnuss Edles Fass 8 €

LIKÖRE 2cl

Baileys 4 €
... auf Eis 7 €/4cl

Molinari Sambuca 4 €

Friesengeist 5 €

HANSENHOF Hühnerbaron 4 €

Amaretto 3,50 €

Lemon Cheesecake 3,50 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

ITALO-FRIESISCHE GASTFREUNDSCHAFT

AMICI RESTAURANT

RESTAURANT & TERRASSE
C.-P.-Hansen-Allee 1 . 25980 Sylt/Keitum . TEL 04651 9570 947

AMICI-SYLT.DE

EVENTS BEI ONKEL JOHNNY, IN DER BUTCHEREI ODER IM AMICI

Hochzeiten ... Firmenfeiern ... Familienfeste ... Geburtstage ... Jubiläen ... Incentives ... BBQ-Workshops ... Wine Tastings ... Get-Togethers ... Klassentreffen ... oder einfach so.

Sie haben den Anlass, wir die Location und das Team zu Ihrem Event.

Sprechen Sie uns ganz einfach an und wir plauschen bei einer entspannten Tasse Kaffee über Ihre Ideen und wie wir diese umsetzen können.

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:
flaschenpost@johnny-sylt.de

Wir freuen uns auf Sie.

BEEF'S FINEST BEI 800 GRAD

BUTCHEREI
PRIME GRILL

RESTAURANT & TERRASSE
C.-P.-Hansen-Allee 2 . 25980 Sylt/Keitum . TEL 04651 8864 300

BUTCHEREI-SYLT.DE