



## 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 CABERNET MERLOT ROSÉ** 78 € / 1,5L Buddel  
Pfaffmann - Pfalz

## 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 - Frühläuch



## 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

**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 bis 12 Jahre

**PASTA BOLOGNESE** 15,50 €  
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  
Kalt aufgeschnitten

**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 €

**PASTA BOLOGNESE** 24 €  
Hausgemachte Hackfleischsoße

**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 - Avocado-creme - Gurken  
Pommes

**VEGANES KARTOFFEL-BLUMENKOHLCURRY** 16,50 €

# 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 - Pösch - Nahe

**2022 CABERNET MERLOT ROSÉ** 78 € / 1,5L Buddel  
Pfaffmann - Pfalz

## 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 - Frühläuch

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

## FÜR DIE LÜTTEN

bis 12 Jahre

**PASTA BOLOGNESE** 15,50 €  
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

# ABEND KARTE



# AB 17 UHR

## AUS DEM MEER

**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

## 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 €

## VON DER WIESE

**PASTA BOLOGNESE** 24 €  
Hausgemachte Hackfleischsoße

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

**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 €

## AUS DEM GARTEN

**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 €

**VEGANES KARTOFFEL-BLUMENKOHLCURRY** 16,50 €

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.

# 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 €  
0,2L

**Limoncello Sprizz** 11,50 €  
0,2L

**Sarti Rosa Spritz** 11,50 €  
0,2L

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

## 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 BUDEL

**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 Jahrgangswchsel bei den Weinen ist möglich.

Frägt 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

## **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** 78 € / 1,5L Buddel  
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

# 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.

Frägt 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



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](mailto: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**

