

Lekkersnoot
RESTAURANT

A stylized line-art icon of a lighthouse, positioned to the right of the word 'RESTAURANT'.

Lekkersnuut **RESTAURANT**

Lekkersnuut stammt aus einem norddeutschen Dialekt (Plattdeutsch) und setzt sich aus den Wörtern „Lecker“ und „Schnute“ zusammen. Ausgesprochen wird es „Leckerschnut“ und umgangssprachlich würde man es als „Leckermäulchen“ bezeichnen, was die Vorliebe für köstliche Speisen und süße Genüsse perfekt widerspiegelt.

Wie der Name dieses Restaurants schon vermuten lässt, liegt der Fokus auf norddeutschen Klassikern, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Doch auch international bekannte und beliebte Wohlfühlgerichte haben ihren Weg auf unsere vielfältige Speisekarte gefunden, um jedem Geschmack gerecht zu werden.

Alle verwendeten Lebensmittel stammen von ausgewählten Produzenten aus der näheren Umgebung, da Nachhaltigkeit und Regionalität für uns eine bedeutende Rolle spielen. So können wir nicht nur die Frische und Qualität unserer Zutaten garantieren, sondern auch die lokale Wirtschaft unterstützen und die Umwelt schonen.

Das Lekkersnuut Team wünscht einen guten Appetit!

VORSPEISEN

Kross gebratenes Schwarzbrot

wahlweise mit:

Avocado & Kirschtomaten     10,50 €

Kräuterquark, Nordseekrabben & Spiegelei    16,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Meersalz, Trüffelöl, Rucola, Parmesan & Pinienkernen     18,50 €

Mariniertes Lachstartar

Limettenmarinade, Avocado & Schnittlauchöl  19,90 €

Saisonaler Pflücksalat mit Früchten & Mango Dressing

Ziegenkäse, roter Bete Chips & Cashewkernen      15,50 €

wahlweise mit:

angebratenen Hähnchenfiletstreifen +4,00 €

gegrillte Garnelen  +7,00 €

SUPPEN

Deftige Kartoffelsuppe

mit Sylter Käse & knusprig gebratener Mettwurst     8,50 €

Geröstete Tomaten Suppe

mit Basilikum, Chili & Avocado     8,50 €

Sylter Fischtopf

Sämige Fischsuppe mit Fischfilets & Garnelen      13,50 €

HAUPTSPEISEN

Frische Bandnudeln

mit Walnuss-Ricotta-Pesto & saisonalem Röstgemüse       17,50 €

wahlweise mit:

angebratenen Rinderfiletstreifen +10,00 €

gegrillte Garnelen  +7,00 €

Frische Bandnudeln

mit Schinken & Ei   18,50 €

Kutterscholle im ganzen

wahlweise:

gegrillt mit knusprigen Speckwürfeln   24,50 €

in Nussbutter gebraten    25,50 €

Nordseedorsch

wahlweise:

meliert & gegrillt   29,50 €

im Backteig   29,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

24,50 €

Gebackene Makrele

mariniert in Olivenöl, Chili, Limettenschale & Zitronengras  21,50 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Sylter Galloway 250 g

29,00 €

Gegrilltes Schweinekotelett am Knochen

21,50 €

Confierte Lammhaxe

29,90 €

Gegrilltes Blumenkohl Steak

Kurkumamarinade, Hummus & geräucherter Paprikasauce    22,50 €

BEILAGEN

Kleiner Pflücksalat mit Balsamico Dressing	 	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck		4,50 €
Kartoffel-Meerrettich-Stampf	 	5,50 €
Steakhouse Fries		5,50 €
Saisonales Röstgemüse	 	4,50 €
Frische Bandnudeln	 	5,50 €

SAUCEN

Knoblauchbutter	 	2,00 €
Remoulade	   	3,50 €
Dijon-Senfsoße	    	3,50 €
Portwein-Jus	 	3,90 €
Chimichurri mit Sylter Kräuter	 	3,50 €
Pfefferrahmsoße	  	4,90 €

DESSERTS

Sylter Rote Grütze

vom benachbarten Hoflädchen 

7,90 €

Apfelstrudel nach Oma's Art

knuspriger Blätterteig gefüllt mit Apfelstücken & Rosinen mit Sahne   

9,50 €

Raw Veganer Schokoladen Brownie

mit Beerenragout  

12,90 €

Wahlweise zum Dessert dazu:

Schlagsahne 	0,80 €
Vanille Soße 	2,00 €
Vanilleeis 	2,00 €

Regionale Käseauswahl

mit Feigensenf & Ciabatta   

18,00 €

ALLERGENE



Sellerie



Krebstiere



Ei



Fisch



Gluten



Nüsse



Lupinen



Milch



Weichtiere



Senf



Erdnuss



Sesam



Soja



Schwefeldioxid & Sulfite