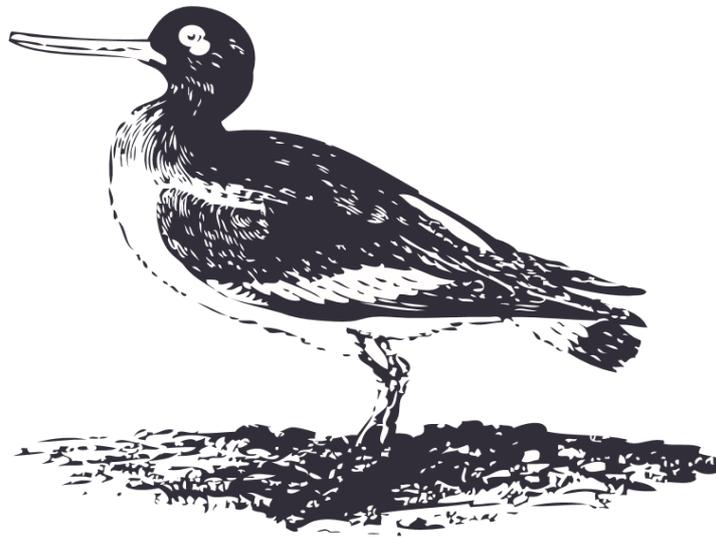


Speisen und Getränke



EST. 1986

Sylter Royal®

Austern. Bar. Restaurant.





## A U S T E R N M E N U

### Sylter Royal Klassiker

1 Wilde Sylter Royal® natur, 1 Sylter Royal® natur,  
1 mit Hollandaise, 1 mit Kräuterbutter, 1 auf Champagnerkraut  
mit Trüffelbutter & Parmesan überbacken <sup>A,D, E, F, J</sup>

\*\*\*

### Cremige Austernsuppe

mit Auster im Sesammantel & Korianderpesto <sup>A,D, E, F, G, J, H</sup>

\*\*\*

### Wilde Sylter Royal® auf Spaghetti

Drei Austern mit Gemüse in Curryrahm <sup>A, D, F</sup>

\*\*\*

### Helbing

Hamburgs feiner Kümmel

\*\*\*

55 €



<b>A U S T E R N   N A T U R</b>		Stück	1	3	6
<b>Sylter Royal®</b> .....	aus eigener Aufzucht <sup>A</sup> .....		3 €	9 €	18 €
Wilde <b>Sylter Royal®</b> .....	handgesammelt im Sylter Wattenmeer <sup>A</sup> .....		4 €	12 €	24 €
Wilde <b>Sylter Royal®</b> XXL .....	handgesammelt im Sylter Wattenmeer <sup>A</sup> .....		6 €	18 €	36 €
(auch zum Mitnehmen)	Vinaigrette .....		1,5 €		
	Schwarzes Olivenöl .....		1,5 €		
	Koriander-Kokosdip .....		1,5 €		
<b>Sylter Royal®</b> .....	Shooter "Bloody Mary" <sup>A,FJ</sup> .....		4 €	12 €	24 €
<b>Sylter Royal®</b> .....	Austerntatar mit Schalotten & Tomatenwürfel & Petersilie <sup>A</sup> .....		4 €	12 €	24 €
<b>Sylter Royal®</b> .....	mit Gurken-Wasabi Vinaigrette, Crème-Fraîche und Ossetra Caviar <sup>A,B,D</sup> .....		6 €	18 €	36 €
<b>Sylter Royal®</b> .....	mit Apfel rosa Pfeffer-Vinaigrette, Crème-Fraîche und Ossetra Caviar <sup>A,B,D</sup> .....		6 €	18 €	36 €
<b>Sylter Royal®</b> .....	Schlehe in der Auster und Scheibel <sup>A</sup> Schlehengeist mit Auster in der Schale gereicht .....		7 €	21 €	42 €

Wir bieten Ihnen Ossetra "Störcaviar" aus nachhaltiger Aquakultur.

Caviar aus Italien glänzt mit dem typischen aromatischen nussigen Geschmack.

20 g - € 65,00

30 g - € 90,00

Dazu reichen wir Crème Fraîche, gekochtes Ei, Kräutercrepe & Champagnerkraut <sup>B,D,E,J</sup>



## AUSTERN ZUBEREITET

Stück 1 3 6

### Gratiniert Wilde Sylter Royal®

<b>Gemüsebett</b> .....	überbacken mit Hollandaise <sup>A,E</sup> .....	4 €	12 €	24 €
<b>Kilpatrick</b> .....	überbacken mit Speck & Worcestershiresauce <sup>A</sup> .....	4 €	12 €	24 €
<b>Kräuterbutter</b> .....	überbacken mit Brotbröseln <sup>A,D,J</sup> .....	4 €	12 €	24 €
<b>Pernod-Butter</b> .....	überbacken mit Pernod-Butter <sup>2,A,D,J</sup> .....	4 €	12 €	24 €
<b>Trüffelbutter</b> .....	überbacken mit Parmesan <sup>A,D,J</sup> .....	4,5 €	13,5 €	27 €
<b>Tempura-Teig</b> .....	in Austernsauce und Ossetra Caviar <sup>A,B,D,E</sup> .....	6,5 €	19 €	39 €
<b>Wilde Sylter Royal® XXL</b>	auf Blattspinat mit Hollandaise und Parmesan überbacken <sup>A,D,E,J</sup> .....	8 €		
<b>Wilde Sylter Royal® XXL</b>	auf Champagnerkraut mit Trüffelbutter und Käse überbacken <sup>A,D,J</sup> .....	8 €		

### Hausgeräuchert Wilde Sylter Royal®

.....	über Buchenholz gegart <sup>A</sup> .....	4,5 €	12 €	24 €
.....	auf Champagnerkraut <sup>D</sup> .....	4,5 €	13 €	27 €
.....	auf Balsamico-Linsen <sup>F</sup> .....	4,5 €	13,5 €	27 €

<b><u>Gedämpft</u></b> .....	6 Sylter Royal® serviert mit Sesam & Knoblauchöl <sup>G</sup> .....			20 €
------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--	--	------

### Austernpfanne

.....	Wilde Sylter Royal® in pikanter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>A,D,F,J</sup> .....	22 €		
.....	Wilde Sylter Royal® in Anissahne & Parmesan gratiniert <sup>A,D,F,J</sup> .....	22 €		



## FEINE GERICHTE WARM UND KALT

<b>Cremige Austernsuppe mit Auster im Sesammantel &amp; Korianderpesto</b> <sup>A,D, E, F, G, J, H</sup> .....	8,5 €
<b>Lister Muschelsuppe mit Gemüsestreifen</b> <sup>D,F,H</sup> .....	8,5 €
<b>Schafskäse eingelegt in Kräuter &amp; Knoblauch Öl</b> <sup>D,L</sup> .....	9,5 €
<b>Parmesan mit Feigensenf</b> <sup>D,L</sup> .....	12,5 €
<b>Serranoschinken mit Oliven</b> <sup>D</sup> .....	10,5 €
<b>Rindercarpaccio</b> ..... mariniert mit schwarzem Olivenöl und Korianderpesto .....verfeinert mit Rucola und Parmesan, dazu Austerntatar <sup>A,L</sup> .....	17,5 €
<b>Bunter Salatteller mit Vinaigrette</b> <sup>I,M</sup> .....	8,5 €
..... dazu Schafskäse und Oliven <sup>D</sup> .....	15,5 €
..... oder gebratene Garnelen <sup>I,M,C</sup> .....	19,5 €
<b>Pfannkuchen</b> ..... natur <sup>D,E</sup> .....	8 €
..... mit Apfelringen <sup>D,E</sup> .....	10 €
..... mit Blaubeeren <sup>D,E</sup> .....	12 €
..... wahlweise dazu flüssige Sahne oder Vanillesauce <sup>D</sup> .....	1,5 €
<b>Pfannkuchen herzhaft</b> ..... mit Serrano-Schinken & Rucola <sup>D</sup> .....	12,5 €
..... mit Schafskäse & Kirschtomaten <sup>D</sup> .....	12,5 €
<b>Spaghetti</b> ..... in Tomatensauce oder Butter <sup>E</sup> .....	10 €
..... Aglio e Olio mit Kirschtomaten, Oliven & Knoblauch <sup>E</sup> .....	14,5 €
..... mit buntem Gemüse in Curryrahm <sup>D,E,F</sup> .....	14,5 €
..... all'Arrabiata mit buntem Gemüse <sup>C,D,E,F</sup> .....	14,5 €
..... in Hummersauce <sup>C,D,E,F,H,J</sup> .....	14,5 €
..... inklusive Wilde Sylter Royal gedämpft <sup>A,E</sup> .....	25 €
..... inklusive Jakobsmuscheln <sup>A,E</sup> .....	24 €
..... inklusive Garnelen <sup>C,D,E,F</sup> .....	24 €
<b>Spaghetti alle Vongole mit Venus- &amp; Miesmuscheln</b> <sup>A,E,F</sup> .....	24 €
<b>Parmesan frisch gerieben</b> <sup>D</sup> .....	2 €



## MEERESPEZIALITÄTEN

- Venusmuscheln** ..... aus dem Atlantik ca. 300g<sup>A</sup> im Sud nach Wunsch ..... 20 €
- Miesmuscheln** ..... frische Muscheln aus der Nordsee im Topf  
im verschiedene Variationen ..... 22 €  
..... Weißwein-Curryrahm<sup>A,D,F,H</sup>  
..... Weißwein-Kräutersud mit Knoblauch & Chili<sup>A,F,H</sup>  
..... Tomatensud mit Knoblauch & Chili<sup>A,F,H</sup>
- Jakobsmuscheln** ..... mit Kräuterbutter & Parmesan überbacken, Salatbouquet<sup>A,D,M</sup> ..... 20 €  
..... in Zitronensahne pochiert, Salatbouquet<sup>D,F,M</sup> ..... 20 €
- Chili-Garnelen** ..... in Knoblauchöl gebraten<sup>FJ</sup> ..... 14,5 €
- Pfanne Royal** ..... mit Garnelen, Miesmuscheln, Calamari,  
Jakobsmuscheln, Sylter Royal®,  
Julienne-Gemüse, Tomaten, Knoblauch & Chili<sup>A,B,C,F</sup> ..... 29 €
- Garnelenpfanne** ..... in Pernod-Butter mit Schalotten, Fenchel & Tomaten<sup>2J</sup> ..... 22 €
- Frischer Hummer** ..... aus Kanada oder Wildfang aus Europa  
im Meerwassersud für Sie zubereitet<sup>C,I,LM</sup>  
Preis nach Gewicht ..... pro 100 g ..... 14 €
- King Crab** ..... Königskrabbe aus Alaska  
mit Salatbouquet, Korianderpesto & Nussbutter<sup>C,D,I</sup>  
Preis nach Gewicht ..... pro 100 g ..... 16 €
- Meeresfrüchteplatte** ..... 10 Sylter Royal® natur, Hummer, Mies- & Venusmuscheln,  
Jakobsmuscheln, Garnelen & Riesengarnelen<sup>A,C,D,I,L,M</sup> ..... p.P. .... 80 €  
(Ab 2 Personen. Vorbereitungszeit etwa 20 Minuten.)



## DESSERT

Marinierte Orangen .....	in Grenadine & Orangenlikör mit Crème Fraîche <sup>X,D,L</sup> .....	8 €
Espresso Parfait <sup>D,E</sup> .....		8 €
Crème Brûlée <sup>D,E</sup> .....		9,5 €
Eine Kugel Schokoladeneis <sup>D,E</sup> .....		2,5 €
Eine Kugel Vanilleeis <sup>D,E</sup> .....		2,5 €

## TEE – Erlesene Tees von Ronnefeld seit 1823

Grüner Tee <sup>10</sup> .....	4 €
Früchtetee .....	4 €
Pfefferminztee .....	4 €
Kamille .....	4 €
Rooibos .....	4 €
Schwarzer Tee <sup>10</sup> .....	4 €

## KAFFEE & KAKAO

Café Crème <sup>11</sup> .....	3,5 €
Espresso <sup>11</sup> .....	3 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup> .....	4 €
Cappuccino <sup>10,11</sup> .....	4,5 €
Milchkaffee <sup>10,11</sup> .....	4 €
Kakao mit Sahne <sup>10</sup> .....	4,5 €

## KAFFEE MIT SCHUSS

Espresso Corretto .....	mit Grappa <sup>1,11</sup> .....	6,5 €
Irish Coffee <sup>1,11</sup> .....	mit Whiskey .....	6,5 €
Kaffee Baileys <sup>1,11</sup> .....		6,5 €
Kaffee Royal (Kaffee mit Cognac) <sup>1,11</sup> .....	50ml.....	9 €



## SPIRITUOSEN & OBSTBRAENDE

Glas 2 cl

<b>Averna</b> .....	Kräuter-Likör, 29%, Italien .....	3 €
<b>Ramazotti</b> .....	Kräuter-Likör, 30%, Italien .....	3 €
<b>Fernet Branca</b> .....	Kräuter-Likör, 39%, Italien .....	3 €
<b>Helbings Aquavit</b> .....	Kräuter-Aquavit, 42%, Hamburg .....	4 €
<b>Helbing</b> .....	feiner Kümmel, 35%, Hamburg .....	4 €
<b>Sash &amp; Fritz</b> .....	Premium Wodka, 40%, Deutschland .....	3,5 €
<b>Marzadro Grappa</b> .....	Le Diciotto Lune, 41% ,Italien ..... 0,04 l .....	12 €
<b>Tullamore Dew</b> .....	Whiskey, 40 %, Ireland .....	4,50 €
<b>Lagavulin 8 Jahre</b> .....	Whisky, 43 %, Großbritannien .....	8,5 €
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> .....	Whisky, 43 %, Großbritannien .....	10,5 €
<b>Sylter Tide Whisky</b> .....	Whisky, 41%, Deutschland .....	9,5 €
<b>Pernod</b> .....	Anisée, 40%, Frankreich.....	4,5 €
<b>Brugal Extra Viejo</b> .....	Rum, 38 %, Dominikanische Republik .....	4,5 €
<b>Zacapa Centenario 23 Yo.....</b>	Rum Gran Reserva, 40 %, Guatemala .....	10,5 €
<b>Tanqueray nr 10</b> .....	Gin,47,3 %, Großbritannien .....	6,5 €
<b>Monkey 47.....</b>	Gin, 47 %, Deutschland .....	7,5 €
<b>Hendrick's</b> .....	Gin, 44 %, Großbritannien .....	7,5 €
<b>Remy Martin</b> .....	Cognac, 40 %, Frankreich .....	6,5 €

### Scheibel Premium aus dem Schwarzwald

.....	Wild-Schlehengeist, 41% .....	5 €
.....	Wild-Himbeergeist, 41% .....	5 €
.....	Williams-Christ-Birnen-Brand, 40% .....	5 €
.....	Aprikose-Marille, 40% .....	5 €
.....	Altes Pflümli Spirituose, 43% (5 Jahre gelagert) .....	5 €
.....	Haselnuss, Meine Nr 1, 38 % <sup>L</sup> .....	5 €



**WEISSWEINE**

Glas 0,2l Flasche 0,75l

**DEUTSCHLAND**

<b>Weißweinschorle</b> <sup>8</sup> .....	6 €
<b>Achkarrer Kaiserstuhl</b> ..... Grauer Burgunder, trocken, Qualitätwein (Baden) <sup>8</sup> .....	7 €
<b>Emil Bauer</b> ..... Weissburgunder , trocken, Qualitätswein ( Pfalz) <sup>8</sup> .....	7 €
<b>Weingut Hensel</b> ..... Riesling, halbtrocken, Qualitätwein (Pfalz) <sup>8</sup> .....	7 €
<b>Weingut Markus Molitor</b> .... Riesling „Schiefersteil“, trocken, Qualitätwein (Mosel) <sup>8</sup> .....	33 €
<b>Carl Loewen</b> ..... Blauschiefer Riesling, trocken, Qualitätwein (Mosel) <sup>8</sup> ..... 7 € .....	26 €
<b>Siegbert Bimmerle</b> ..... Chardonnay, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	9 € ..... 32 €
<b>Oberbergener Baßgeige</b> ..... Grauer Burgunder, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	32 €
<b>Joachim Heger</b> ..... Weissburgunder „Sonett“, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	32 €
<b>Weingut Alexander Laible</b> ... Riesling „Alte Reben“, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	35 €
..... Weißer Burgunder, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	35 €
..... Chardonnay, trocken, Qualitätswein (Baden) <sup>8</sup> .....	42 €
<b>Weingut Thomas Hensel</b> .... Sauvignon Blanc „Aufwind“, trocken, Qualitätswein (Pfalz) <sup>8</sup> .....	33 €
.... Grauburgunder „Aufwind“, trocken, Qualitätswein (Pfalz) <sup>8</sup> .....	33 €
<b>Weingut Korrel</b> ..... Steinmauer Burgunder Cuvée, trocken, Qualitätswein (Nahe) <sup>8</sup> .....	45 €
..... Paradies Riesling, trocken, Qualitätswein (Nahe) <sup>8</sup> .....	49 €

**FRANKREICH**

<b>L'or du Sud</b> ..... Sauvignon Blanc, trocken, a.c. (Languedoc) <sup>8</sup> .....	7 € ..... 26 €
<b>Etienne Boileau</b> ..... Chablis, trocken, a.c. (Bourgogne) <sup>8</sup> .....	9,5 € ..... 35 €
<b>Vieilles Vignes Clos de La Fontaine</b> .....	
..... Muscadet-Sèvre et Maine, sur lie, trocken, a.c., (Loire) <sup>8</sup> ...	7 € ..... 26 €
<b>Domaine Saupin</b> ..... Muscadet, sur lie, trocken, Cuvée Prestige a.c. (Loire) <sup>8</sup> ...	7 € ..... 26 €
<b>Daniel Reverdy &amp; Fils</b> ..... Sancerre, trocken, a.c. (Loire) <sup>8</sup> .....	10,5 € ..... 39 €

**SÜDAFRIKA**

<b>Weingut Bayede !</b> .....	7 Icon Chardonnay , trocken, w.o., (Südafrika) <sup>8</sup> .....	59 €
-------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------



## ROSÉWEINE

Glas 0,2l Flasche 0,75l

<b>Maison Fortant</b> .....	Provence Rosé, trocken, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....	7 € .....	26 €
<b>Jean Paul Ballard</b> .....	Sancerre Rosé, trocken, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....	10,5 € .....	39 €
<b>Andreas Bender</b> .....	Rosé Cuveé , halbtrocken, Qualitätswein (Pfalz) <sup>8</sup> .....	7 € .....	26 €
<b>Bayede!</b> .....	The Princess Chardonnay Pinot Noir trocken, w.o. (Südafrika) <sup>8</sup> .....	9,5 € .....	35 €

## ROTWEINE

Glas 0,2l Flasche 0,75l

<b>Valle D'Oro</b> .....	Montepulciano D'Abruzzo Cantina Tollo, trocken, d.o.c. (Italien) <sup>8</sup> .....	7 € .....	26 €
<b>Bodegas Más Que Vinos</b> .....	Ercavio Selección Limitada, trocken, d.o. (Spanien) <sup>8</sup> ...	9 € .....	33 €
<b>Bayede !</b> .....	The Prince Pinotage, trocken, w.o. (Südafrika) <sup>8</sup> .....	8 € .....	29 €
<b>Bayede !</b> .....	7 Icon Pinotage, trocken, w.o. (Südafrika) <sup>8</sup> .....		59 €

## SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

Glas 0,1l Flasche 0,75l

<b>Prosecco Cecilia Beretta</b> .....	Spumante Bianco Cecilia B., brut, d.o.c. (Italien) <sup>8</sup> ....	6,5 € .....	35 €
<b>Prosecco Cecilia Beretta</b> .....	Spumante Rose Cecilia B. , brut, d.o.c. (Italien) <sup>8</sup> .....		38 €
<b>Cave de Lugny</b> .....	Cremant de Bourgogne Rosé, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....	9,5 € .....	55 €
<b>Nicolas Feuillatte</b> .....	Champagne Réserve , brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....	11,5 € .....	75 €
<b>Nicolas Feuillatte</b> .....	Champagne Rosé, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....		90 €
<b>Nicolas Feuillatte</b> .....	Graphic Ice Blanc, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....		90 €
<b>Nicolas Feuillatte</b> .....	Palmes d'or, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....		250 €
<b>Lanson Black Label</b> .....	Champagne, brut, a.c, (Frankreich) <sup>8</sup> .....		75 €
<b>Lanson Rosé Label</b> .....	Champagne, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....		90 €
<b>Veuve Clicquot</b> .....	Champagne, brut, a.c. (Frankreich) <sup>8</sup> .....		90 €

Die aktuellen Weinjahrgänge erfragen Sie bei unseren Service Team.



## B I E R

<b>Flensburger</b> .....	Pils, Alkoholfrei oder Radler <sup>J</sup> 0,33 l .....	3,5 €
<b>Erdinger Weißbier</b> .....	oder Erdinger Alkoholfrei <sup>J</sup> 0,33 l .....	3,5 €
<b>Das Bier aus der Nordsee</b> .....	Watt Blondes <sup>J</sup> 0,33 l .....	5 €
	..... Watt Dunkel <sup>J</sup> 0,33 l .....	5 €

## L O N G D R I N K S & A P E R I T I F S

Alkoholbasis 5 cl

<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,3,8</sup> .....	8 €
<b>Baileys</b> <sup>2,3,11</sup> .....	4 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,11</sup> .....	10 €
<b>Martini</b> <sup>8,9</sup> .....	8,5 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>3,10</sup> .....	9 €
<b>Fino Sherry</b> <sup>8</sup> .....	7 €

## S O F T D R I N K , B R A U S E , A L K O H O L F R E I E G E T R Ä N K E

<b>Lütt's Direktsaft-Schorlen</b> ....	Streuobst-Apfel .....	0,33 l .....	3,7 €
	..... Schwarze Johannisbeere.....	0,33 l .....	3,7 €
	..... Weißer Hollunder .....	0,33 l .....	3,7 €
	..... Rhabarberschorle .....	0,33 l .....	3,7 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,11</sup> .....	0,33 l .....	3,7 €	

## W A S S E R

<b>Evian still</b> .....	0,5 l .....	5 €
<b>Magnus still</b> .....	0,75 l .....	7,5 €
<b>Magnus Feinperlig</b> .....	0,75 l .....	7,5 €
<b>Sylt Quelle medium</b> .....	0,33 l .....	3 €
	..... 0,75 l .....	7,5 €



## Dittmeyer's Austern Compagnie. Sylter Royal®.

**T**heodor Fontane ist nicht nur einer der größten deutschen Schriftsteller, der Brandenburger wusste auch die feine Lebensart zu schätzen und war ein Connoisseur von hohen Graden. Ihm und seiner kulinarischen Vorliebe für Austern haben wir ein wunderbares Zitat zu verdanken, das die besondere Strahlkraft des köstlichen Schalentiers pointiert: „Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können“.

Obwohl Austern heute fast ausschließlich mit Exklusivität assoziiert werden, was zweifelsohne richtig ist, gehören sie doch gleichzeitig auch zu den ältesten Aquakulturprodukten der Welt. Historische Quellen belegen, dass schon die Menschen der Steinzeit Austern als Nahrungsmittel zu schätzen wussten. Und die kultivierten Römer hatten vor 2.500 Jahren diverse Möglichkeiten entdeckt, das wohlschmeckende Objekt ihrer Begierde gezielt anzusiedeln. Obwohl heute in einigen Regionen der Welt immer noch Austernfischerei betrieben wird, kommen mittlerweile fast nur noch Kulturaustern in den Handel.

Fang- und Aufzucht der Austern sind in Deutschland eng mit der Insel Sylt und ganz besonders mit der Lister Auster verbunden. Die hat im Laufe ihrer im wahrsten Sinne des Wortes stürmischen Historie schon einige Tiefschläge hinnehmen müssen, was nicht zuletzt etwas mit dem widrigen Witterungsbedingungen zu tun hat, denen die maritimen Kostbarkeiten ausgesetzt sind.

Hätte nicht im Jahr 1986 Dittmeyer's Austern-Compagnie der Natur die Stirne geboten und Mittel und Wege gefunden, eine Qualitätsauster von erlesener Güte auf den Markt zu bringen, wäre die Geschichte der Sylter Auster wohl im Sande verlaufen. Doch das norddeutsche Unternehmen, das tief in der Landschaft, der Mentalität ihrer Menschen und ihren traditionellen Werten verhaftet ist, hat das schwierige Vorhaben in die Tat umgesetzt: Mit der eingetragenen Marke Sylter Royal bringt Deutschlands einzige Austernaufzucht eine vollfleischige Auster mit zartnussigem Geschmack auf den Teller, die sich bei Kennern großer Beliebtheit erfreut.

Aber vor den Erfolg respektive den Genuss haben die Götter ja bekanntlich den Schweiß gesetzt, und da macht die Aufzucht der Sylter Royal leider keine Ausnahme. Um dem Lister Wattenmeer an der nördlichsten Spitze Deutschlands mit seinem rauen Klima sowie den Unbilden von Ebbe und Flut leckere Schalentiere abzutrotzen, bedarf es folgender positiver Attribute: umfangreicher Hege und Pflege und natürlich auch einer guten Portion Professionalität. An beidem mangelt es Dittmeyer's Austern-Compagnie ganz sicher nicht, und so gelingt es Jahr für Jahr, Winter, frostige Kälte sowie vor allem den ab November drohenden Eisgang in die Grenzen zu verweisen. Zu diesem Zweck müssen die Austern in ihr Winterlager gebracht werden, in dem sie ständig mit frischem Seewasser versorgt sind. Dort können sie auch nicht von Eisschollen zerdrückt werden und stehen den sinnenfreudigen Genießern jederzeit zum Verzehr zur Verfügung.

Die Sylter Royal besticht aber nicht nur durch ihren hervorragenden Geschmack, sie ist auch eine überaus gesunde Köstlichkeit mit einem reichen Anteil an lebenswichtigen Mineralien wie Eisen, Jod, Kalzium, Magnesium etc. und jeder Menge Vitaminen. Der im Vergleich zur Schalengröße sehr hohe Fleischanteil von ca. 25 Prozent bei nur ca. 1,2 Prozent Fett lässt die Freude an der Verkostung dieser Preziose der Meere dabei noch weiter ansteigen. So nimmt es auch nicht wunder, dass die Sylter Royal mit dem Gütezeichen Schleswig Holsteins ausgezeichnet worden ist.

Die Kinderstube der Austern befindet sich ja auch im Naturschutzgebiet der Blidselbucht im schon erwähnten Lister Wattenmeer. Dieses intakte Biotop fernab von Schwerindustrie und Schifffahrtsstraßen ist seit 2009 UNESCO-Weltnaturerbe und potenziert damit die allgemein anerkannte hohe Wassergüte der Nordsee. Schade, dass Theodor Fontane die Sylter Royal in all ihrer geschmacklichen Pracht nicht mehr erleben kann. Er wäre, wie so viele heutige Freunde der Meeresfrüchte, sicher begeistert gewesen.

*Quelle:* Florian Langenscheidt (Hrsg.): Deutsche Standards – Marken des Jahrhunderts: Die Königsklasse deutscher Produkte und Dienstleistungen in Wort und Bild von Aspirin bis Zeiss, 2010.



## **Sylter Royal®.**

Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal® die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort.

Die Sylter Royal® wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Blidselbucht vor List großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus.

Bedingt durch die oftmals strengen Winter unserer Region mit Eisgang müssen wir die Sylter Royal® in Meerwasserbecken, versorgt durch eine Seewasserleitung, in unserem Betrieb überwintern.

Unsere Sylter Royal® wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen und nach Kontrolle und Kennzeichnung in Naturspan-Körben verpackt.

Durch alle diese Mühen, die sich außer uns kein Austernbetrieb auf der Welt auferlegt, erreicht die Sylter Royal® Auster eine Qualität, die in Europa kaum zu übertreffen ist.

## **Wilde Sylter Royal.**

Anfang der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts gab es in der Oosterschelde in Holland bei den dortigen Austernbetrieben einen enormen Brutfall, der durch die Öffnung der Schleusen in die Nordsee gelangte.

Seitdem bildeten sich Wildausternbestände der auch von uns gezüchteten Austernsorte „Crassostrea Gigas“, zuerst im ostfriesischen, später auch in unserem nordfriesischen Wattenmeer.

Über die Nutzung dieser Bestände wurde viele Jahre mit den Behörden diskutiert. Sammelgenehmigungen wurden erteilt, es sind heute drei in Deutschland und natürlich besitzen wir als einziger Austernzüchter Deutschlands und Berufsfischereibetrieb eine solche Genehmigung.

Die Sache hat wirklich Charme, musste aber erst einmal organisiert werden. Dieses natürlich nach der Art des Hauses: Stets mit der Hand gesammelt.

Mit Produktsicherheit und ständiger Qualitätskontrolle. Durch Purifikation in unserer Dittmeyer's Austern Compagnie in List und unter der absoluten Kontrolle des Veterinäramtes Nordfriesland.

Saisonbedingt und nur bei „anständigem“ Wetter verfügbar, schaffen wir mit unserer „Wilden Sylter Royal“ die Verbindung zwischen der ehemaligen Austernfischerei und unserer traditionellen Austernzucht.

Herzlich willkommen in unserem Restaurant, der Austernbar, bei unseren Austernbänken und mehr auf unserer Webseite [www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de) !

Ihr

Clemens Dittmeyer und die Sylter Royal Frau- & Mannschaft.



## ALLERGENINFORMATIONEN

**A** Weichtiere wie z.B. Austern, Muscheln

**B** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H** Schwefeldioxid und Sulfit

**I** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**J** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

**K** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

**M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**X** Farbstoff

**1** Mit Konservierungsstoff

**2** Mit Farbstoff

**3** Mit Antioxidationsmittel

**4** Mit Süßungsmittel Saccharin

**5** Mit Süßungsmittel Cyclamat

**6** Mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle

**7** Mit Süßungsmittel Acesulfam

**8** Mit Sulfit

**9** Geschwefelt

**10** Chininhaltig

**11** Coffeinhaltig

**12** Mit Geschmacksverstärker

**13** Geschwärzt

**14** Gewachst

**15** Gentechnisch verändert

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.

