

Manne Pahl

CAFÉ - RESTAURANT

KAMPEN - ABENDKARTE - SYLT

SUPPEN

Hummerrahmsuppe ^{2,8,10,13} mit Baguette (361)	21 €
Kürbiscremesuppe ^{2,8,10,13} (160) "Vegan" mit steirischem Öl & gerösteten Kürbiskernen	16 €
Pastinakencremesuppe (182) mit Parmaschinken ^{2,8,10,13}	16 €

SALATE

Der Manne Pahl Gurkensalat mit Sauerrahm ^{4,5,8,11} (149)	 9 €
Super Green Salad ^{4,5,8,11} (149) "Vegan" mit Salatherzen, Avocado, grünen Bohnen & Pistazie	24 €
Kleiner geischter Salat mit Manne Pahl's Hausdressing ^{1,4,8}	 9 €

VORSPEISEN

Knoblauchbrot mit Kräuterbutter & Knoblauch ^{1,4,8} (365)	 9 €
Kleiner Mozzarella von Büffel Bill (197) im mediterranem Brotsalat mit Tomaten & Kalamata Oliven ^{5,4,8,11}	 25 €
Tatar vom Norweger Lachs (198) mit Avocado, kleinen Paprika & Crème fraîche ^{1,4,8,13}	25 €
Tataki vom Thunfisch mit Miso Mayo, Kapernvinaigrette & geröstetem Sesam ^{1,4,8,13} (199)	29 €
Geröstetes Auberginenragout (Baba Ganoush) " Veg mit Perlgrauen-Salat, Granatapfel & Cashewkernen ^{1,4,8} (365)	25 €

Tatar vom australischem Weiderind auf hausgemachter Foccacia & Crème fraîche ^{1,4,8} (365) mit 20g Imperial Kaviar Upgrade	25 € 68 €
Loaded Fries "Trüffelpommes"  154) mit Parmesan und Trüffelmayonnaise ^{1,3}	23 €

PASTA | RISOTTO

Linguine in Trüffelrahm ^{4,6,11} auf Rindercarpaccio mit Parmegiano Reggiano (183)	45 €
Kräuter Limonen Risotto ^{4,6,11} (185) mit gegrilltem Pulpo, Gamelen, Pinienkerne & Parmegiano Reggiano	38 €

AUS DEM MEER

Garnelenpfanne "Manne Pahl" (162) mit Lauch, Knoblauch und frischen Tomaten ^{2,9}	36 €
Filet vom Rotbarsch & gegrillter Pulpo ^{2,8,10,13} auf Fregola Sarda im Hummerschaum & wildem Brokkoli (164)	39 €
Filet vom Island Kabeljau mit Bacon gebraten auf Rahmsauerkraut mit Trauben & Kartoffelpüree ^{2,8,10,13} (165)	36 €

APÉRITIFS

Der Kampener 0,2l 14 € (Skiclub Kampen North Sea Fire & Sekt Rosé) (402 403)
Sundowner 0,2l 14 € (Skiclub Kampen North Sea Sun & Sekt)
Tages-Apéritif 0,1l 9€ (Grapefruit-Spritz) (194)

Champagne Taittinger Brut 0,1l 19 € oder Rosé 0,1l 21€ (402 403)
--

PIUS TIPP

Espresso-Martini 16 €



WEINEMPFEHLUNG

2024er Grauburgunder Weingut Hensel Pfalz 0,75l 45€ (513)

2024er Whispering Angel Château D´Esclanes Provence 0,75l 65€ 1,5l 135€ (530 780)
--



VELTINS
Brautradition
seit 1824

Veltsins Pils 0,25l 5,50€
Pülleken Flasche 0,33l 6 €
Meisels Weisse 0,3l 5,90€

STEAKS | BLACK ANGUS AUSTRALIEN

Filet Tenderloin (187)	69 €
Ribeye Entrecôte (188)	65 €
Rumpsteak Striploin (189) mit gebratenen Pilzen , Pfefferrahmsauce und Rusty Fries ^{1,4,8,11}	55 €

Rosa Roastbeef vom Husumer Weiderind (kalt) mit Bratkartoffeln & Remouladensoße ^{1,4,8,11} (173)	34 €
--	------

Unser Wiener Schnitzel (172) mit Preiselbeeren, Sylter Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{1,4,8,11}	39 €
--	------

Geschmorte Ochsenbacke (176) mit Rahmkarotten, Schmorsauce & Kartoffel-Kürbispüree ^{1,8,10,13}	38 €
--	------

Kalbsfrikadellen (174) mit Rahmkarotten, Schmorsauce & Kartoffelpüree ^{1,8,10,13}	34 €
---	------

Kalbsgeschnetzeltes (173) in Pilzrahmsauce mit Butterspätzle ^{1,4,8,13}	45 €
---	------

BURGER

Der Pahlburger "New Style" ^{1,4,8,13} (169) mit Beef Paddy, Cheddar, Speckmarmelade, Tomate, Sylter Ei	36 €
--	------

VEGAN | VEGETARISCH

Indisches Linsen Dal ^{1,4,8,13} (170) 	34 €
mit gebackenen Zwiebel-Spinat Bhajjis, Cashew & Grantapfel	

Das "Pahlburgerli" (vegetarisch)  171)	28 €
mit Beyond Meat, Cheddar, gepickelte Gurke, Tomate, Sylter Ei ^{1,4,8,13}	

DESSERT & SÜSSES

Eis ^{1,4,8,13} (190) je Kugel	4 €
Vanille Schokolade Erdbeere Zitrone Joghurt Passionsfrucht Himbeer	

Sorbet ^{1,4,8,13} (190) je Kugel	4 €
Zitrone Passionsfrucht Himbeer	

Cremé von der Pistazie ^{1,4,8} (191) 	12 €
auf Dattel-Pekanussboden	

Kaiserschmarrn (Für 2 Personen) ^{1,4,8} (178) 	25 €
Rosinen Mandeln Vanilleeis Apfelmus Zwetschgenröster	

Crème Brûlée von der Vanille ^{1,4,8} mit frischen Beeren (192)	12 €
--	------

Brownie von der Schweizer Schokolade mit Haselnusskaramell und Vanilleeis ^{1,4,8} (193)	12 €
---	------

Fondue (auf Vorbestellung)	p. Pers.
Gemischtes Fondue (Fisch & Fleisch)	48 €
Fleisch Fondue	48 €
Fisch Fondue	48 €
mit allem drum und dran	



KAMPEN - DIE KLEINE WEINKARTE - SYLT

DEUTSCHLAND 0,75l
2024er Grauburgunder (548) 45 €
Schneider | Ellerstadt

2024er Weißburgunder (541) 45 €
Markus Schneider | Ellerstadt | Pfalz

2024er Weißburgunder & Chardonnay (512) 45 €
Thomas Hensel | Bad Dürkheim | Pfalz

2024er Grauburgunder (545) 42 €
Weingut Eric Manz | Rheinhessen

2022er Weißburgunder Reserve (533) 59 €
Weingut Eric Manz | Rheinhessen

ÖSTERREICH 0,75l
2020er Sauvignon Blanc "Ried Eckelschuh" 105 €
Weingut Wohlmuth | Südstermark (597)

2022er Sauvignon "Kranachberg" (561) 139 €
Weingut Sattlerhof | Südsteiermark

2020er Batonage (639) 350 €
The Wild Boys of club Batonage| Burgenland

ITALIEN 0,75l
2024er Lugana (587) 59 €
Cá Maiol| Del Garda

2024er Sauvignon Blanc (553) 75 €
Silvio Jermann | Friaul

2021er Chardonnay "Löwengang" 154 €
Alois Lageder | Südtirol (510)

SCHWIZ 0,75l
2023er Aigles "Les Murailles" (531) 75 €
Henri Badoux | Waadt

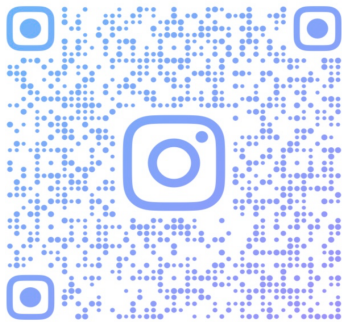
2022er Chardonnay (997) 395 €
Gantenbein | Graubünden

KALIFORNIEN 0,75l
2022er Chardonnay "Reserve" 99 €
Mer Soleil | Monterey County (5451)

DEGESTIVE
Etter "Alte Pflaume" 2cl 16 €
Hausbrand "quer durch den Garte" 2cl 9 €
Levi Grappa "Orginal" (Weiß) 2cl 35 €

WEIßWEIN
EMPFEHLUNGEN

2024er Sauvignon Blanc "Gamlitz"
Weingut Sattlerhof | Österreich
(569) 0,75l | 69€



ROSÉWEIN
EMPFEHLUNGEN

2024er "Hampton Water"
Gérard Bertrand et Jon Bon Jovi
0,75l | 54 € (547)

2023er Rosé "M"
Château Minuty | Provence
0,75l | 58 € (543)

ROTWEIN
EMPFEHLUNGEN

2019er Rioja Reserva
Baron de Ley | Rioja | Spanien
0,2l | 16€. oder 0,75l | 56€

FRANKREICH 0,75l
Champagne Ruinart
Blanc de blancs (793) 180 €
Rosé 0,375l (971) 95 €

FRANKREICH 0,75l
2022er "Le Clos Chablis" Gran Cru 169 €
Louis Michel & Fils | Burgund (586/2)

2023er Chardonnay "Bourgogne" 75 €
Louis Jadot | Burgund (583)

DEUTSCHLAND 0,75l
2022er "Black Print" (615) 59 €
Markus Schneider | Pfalz

2020er Spätburgunder "Achkarren Schlossberg" 95 €
Weingut Franz Keller | Baden (606)

KALIFORNIEN 0,75l
2022er "Overture" (Der kleine Opus One) (643) 260 €
R. Mondavi & Mouton Rothschild | Napa Valley

2019er "Opus One" (644) 750 €
R. Mondavi & Mouton Rothschild | Napa Valley

2022er "Double Diamond" (CS) (616) 198 €
Schrader Vineyard | Napa Valley

ITALIEN 0,75l
2022er Chianti Classico "Reserva" (6154) 79 €
Marchese Antinori | Bolgheri

2022er "Il Bruciato". (630) 89 €
Antinori | Bolgheri

2022er "Le Volte" (Merlot | Sangiovese | CS) 79 €
Tenuta dell Ornellaia | Toskana (633)

DESSERT & SÜßWEIN 0,1l
2010er Traminer Spätlese 9 €
Winkelberg Weingut Stiegler | Kaiserstuhl

1998er Riesling Eiswein 15 €
Weingut Weinrieder | Österreich

PORTWEIN
Noval "Fine White Port" 2cl 9 €
Taylor "10 Year old Tawny Port" 4cl 19 €
Taylor "Vintage Port 2007" 0,75l 240 €

Nicht das Passende gefunden? Dann fragen Sie nach unserer großen Weinkarte

Jahrgänge können abweichen | Weine enthalten Sulfite