



Restaurant · Weinlounge
Altes Zollhaus
 WESTERLAND



Frische-
Küche
Blumen-
terrasse
Vinothek




Crossover-Genuss für alle Sinne

Wunderschönes Abendrestaurant zum Ankommen und Bleiben. Historische Fassade, stylish-gemütliches Interieur. Highlight: die prachtvoll mit Blumen dekorierte Terrasse. Internationale Speisekarte, täglich wechselnde saisonale Empfehlungen. Einfallreiches für Liebhaber fernöstlicher Aromen. Vorspeisen ab 9,- (Zollhaus Salat). Hauptgerichte ab 25,- (Kross gebratenes Zanderfilet). Weißburgunder Hoffmann/Rheinessen, Merlot Hacienda Sanoma/Kalifornien. Weinlounge mit gehobenem Sortiment aus Deutschland (Schwerpunkt) und der Welt.

Im Alten Zollhaus verschmelzen Architektur, Interieur und Kulinarik zu einer harmonischen Einheit, die alle Sinne anspricht. Schon das über 100 Jahre alte Backsteingebäude ist ein Hingucker, die üppig blühende Hortensienpracht auf der stilvoll gestalteten Terrasse erst recht. Abends sind Fassade sowie Terrasse dezent beleuchtet und in romantisches Kerzen- und Fackellicht getaucht – ein Ort zum Ankommen und Bleiben. Bleiben möchte man am liebsten auch in dem stylischen Gasträum, der das Auge mit einem zurückhaltenden Farbkonzept, stilsicherer Dekoration und edlen Materialien verwöhnt. Ganzheitlich wird auch der Gaumen verwöhnt: etwa mit dem Genießer-Frühstück von 9 bis 11 Uhr, auch für Außer-Haus-Gäste (Reservierung bis spätestens 12 Uhr des Vortags, Buffet 24,50). Ab 18 Uhr zeigt das Team am Herd dann seine Interpretationen einer euro-asiatischen Genussreise. Die könn-

te z.B. mit einer Curry-Zitronengras-Suppe mit Maishuhn, Kokos und Ingwer beginnen (11,-). Die „Zollhaus Bowl“ ist als Zwischengang u.a. mit Sylter Ei, Garnele und Tuna eine feine Fusion aus regionaler und internationaler Küche (19,-). Als Hauptgang würde sich unsere Autorin für den Stör mit Gamba, Spitzkohl und Roter Bete entscheiden, fein abgerundet mit Madrocas Curry (34,-). Fleischliebhaber freuen sich auf ein schönes Black Angus Filet mit klassischem Kartoffelpüree und raffiniert verfeinert mit Wakame, Pak Choi, Shiitake-Pilzen und Crunch (36,-).

So ein Abend voller kulinarischer Verführungen soll am liebsten gar nicht enden. Und wenn doch, dann gerne in der einladenden Weinlounge. Dort genießt man einen guten Tropfen aus dem sorgfältig zusammengestellten Weinsortiment. Weinkenner und -liebhaber dürfen sich auf hochwertige Rieslinge und Große Gewächse ebenso freuen wie auf elegante Rotweine aus besten Lagen. Man kann übrigens auch einfach mal „nur“ auf ein Glas Wein vorbeikommen. So wundert es nicht, dass Gäste immer wieder gerne ins Alte Zollhaus zurückkehren, um genussvoll durch internationale Aromen- und Weinwelten zu reisen.

ALTES ZOLLHAUS, Boysenstraße 18, 25980 Sylt / OT Westerland,
 Tel.: 0 46 51 / 449443, ganzjährig geöffnet, Küche von 18 bis
 21.30 Uhr. Feierlichkeiten bis 40 Personen   
www.altes-zollhaus-sylt.de, info@altes-zollhaus-sylt.de

ANZEIGE | WWW.SYLT-A-LA-CARTE.DE



Speisenkarten-Auszug-Frühjahr 2019
 Angebot und Preise können sich je nach Marktlage ändern