

Tageskarte

11.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Willkommen im "Südkap" am Hörnumer Strand, im südlichsten Restaurant auf Sylter-Land. Entspannen Sie sich bei Essen und Trinken bei Traumblick - Föhr, Amrum, Schiffe zum Winken.

Von hier ist die Südspitze Sylts zu erkunden, nach jedem Sturm schmaler, immer neu zu umrunden. Die Wanderer holen sich ´nen Sonnenbrand, die tosende Nordsee, den Dünensand...

Doch noch steht das "Südkap" hoch über dem Meer, mit netten Gästen - das freut die Crew sehr. Bei uns sind Sie Gast, für Sie sind wir da. Wir hoffen, alles ist wunderbar.

Einen schönen Aufenthalt und "Guten Appetit", wünschen Ihnen, Emine & Sezgin Ayhan und die gesamte "Südkap"-Crew.

Frühstück

von 10.00 bis 12.00 Uhr

Südkap Frühstück

1 Getränk nach Wahl (z.B. Pott Kaffee, Tee oder Schokolade)

2 Baguette^a, 1 Scheibe Vollkornbrot^a, Butter, Wurst, Käse^g,

Marmelade und Rührei^c

11,50 €

Fischer- Frühstück

1 Getränk nach Wahl (z.B. Pott Kaffee, Tee oder Schokolade)

2 Baguette^a, 1 Scheibe Vollkornbrot^a, Butter, Lachs^d, Bismarckhering^d,

Sherrymatjes^d und 1 Spiegelei^c

14,50 €

Vorspeisen

Bruschetta ^a	8,50 €
Bruschetta ^a mit gebratenen Garnelen ^d	10,50 €
Knoblauchbaguette ^a	5,00 €
Gebratene Garnelen ^{b,d} mit Aioli und Baguette ^a	13,50 €
Schafskäse auf warmen Tomaten-Olivensalat und Baguette ^a	12,50 €

Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube ^g	8,50 €
Sylter Krabbencremesuppe ^{1b}	13,50 €
Fischsuppe "Südkap" ^d	11,50 €

Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette^a

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat	6,00 €
Großer gemischter Salat	10,50 €
Bauernsalat mit Schafskäse ^g und Oliven	16,50 €
Salatteller mit gebratenen Garnelen ^d	17,50 €
Salatteller mit Hähnchenbrustfilet	17,50 €

Zu unseren Salatvariationen reichen wir Ihnen frisches Baguette. Wählen sie zwischen unseren selbstgemachten Dressings: Vinaigrette^j, Kirsch-Balsamico oder Joghurt^g.

¹ mit Konservierungsstoff

Tellergerichte

Nordseekrabbenbrot ^{a,b} mit Spiegelei ^c	16,50 €
Nordische Matjes ^d auf Vollkornbrot ^a mit Zwiebeln	11,00 €
Sherrymatjes ^d auf Vollkornbrot ^a mit Zwiebeln	13,00 €
Krabbenrührei ^{b,d} auf Vollkornbrot ^a	18,50 €
Räucherlachs ^d auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf Dip ^j	14,50 €

Klassiker

Ofenkartoffel mit Räucherlachs ^d und Sourcreme ^g	15,50 €
Ofenkartoffel mit Nordseekrabben ^d und Sourcreme ^g	16,50 €
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern ^c	9,50 €
Eingelegte Bratheringe ^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,50 €
Hausgemachter Sahnehering ^{d,g} mit Bratkartoffeln	14,50 €
Nordischer Matjes ^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	13,50 €
Sherrymatjes ^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	15,50 €
Matjes nach Hausfrauenart ^{d,g} mit Bratkartoffeln	15,50 €
Krabbenteller ^{1,b} mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleier ^c	22,50 €
Krabbenrührei ^{1,b} mit Bratkartoffeln	22,50 €
Currywurst oder Currywurst „Spezial“ mit scharfer Currysauce & Pommes	11,00 €
Currywurst mit Röstzwiebeln und Pommes	12,00 €
Currywurst „Deluxe“ mit Garnelenspieß ^b und Pommes	14,00 €

Portion Ketchup oder Majonaise g 0,50 €

¹ mit Konservierungsstoff

Fischspezialitäten

Backfisch ^d an Remouladensoße ^g	15,50 €
Seelachsfilet ^d mit Dijonsenfauce ^j	17,50 €
Rotbarschfilet ^d an Remouladensauce ^g	19,50 €
Dorschfilet ^d auf Dijonsenfauce ^j	22,50 €
Nordseescholle ^d natur gebraten	17,50 €
Nordseescholle ^d nach Finkenwerder Art	19,50 €
Nordseescholle ^{b,d} nach Büsumer ^{1,b} Art	22,50 €
Nordseescholle ^d „Südkap“ mit Speck und Krabben ^{1b}	25,50 €
Pannfisch ^d nach Art des Hauses ^j	22,50 €
Garnelenpfanne ^b nach Art des Hauses mit Baguette ^a	21,50 €
Muschelpfanne ^d in Knoblauchsahnessauce ^g mit Baguette ^a	18,50 €

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Potato Wedges oder Pommes frites

¹ mit Konservierungsstoff

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c}	16,50 €
Schnitzel „Hamburger Art“ ^a mit Spiegelei ^c	17,50 €
Schnitzel „Jäger Art“ ^{a,c,g}	19,50 €
Hähnchenbrustfilet an Spinat mit Gorgonzolasauce ^g	19,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sourcreme ^g	25,50 €

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Potato Wedges oder Pommes frites

Nudelgerichte

Penne in Tomatensahnesauce ^g	13,50 €
Penne „Arabiata“ (scharf)	14,50 €
Penne mit Gemüse	16,50 €
Penne mit gebratenen Garnelen ^{b,d} und Tomatensauce	19,50 €
Spaghetti „Aioli“ ^g mit frischem Knoblauch und Olivenöl	14,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen ^a mit Pommes frites	7,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50 €
Schnitzel ^{a,c} mit Pommes frites	8,50 €
Hähnchennuggets ^a mit Pommes frites	8,50 €
Penne mit Tomatensauce	6,50 €

Dessert

Warmer Schokokuchen mit Eis und Sahne ^g	8,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce ^g	8,50 €
Unser Milchreis ^g wahlweise mit Zimt und Zucker	7,50 €
- heißen Kirschen	8,50 €
- Apfelmus und Zimt und Zucker	8,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^g	5,50 €
- mit Sahne ^g	5,50 €
- mit einer Kugel Eis nach Wahl	6,50 €
- mit Eis und Sahne ^g	7,50 €
Selbstgebackener Blechkuchen ^{a,c} nach Tagesangebot	3,00 €
Selbstgebackener Blechkuchen ^{a,c} nach Tagesangebot mit Sahne ^g	3,50 €

Lebensmittel-Informationsverordnung Allergene / Inhaltsstoffe:

- a) Glutenthaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Sojabohnen
g) Milch / Milchprodukte / Laktose · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid und Sulphite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Unsere Frischen Waffeln

<i>Waffel^a mit Puderzucker</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Waffel^a mit Zimt und Zucker</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Waffel^a mit Apfelmus</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waffel^a mit Pflaumenmus</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waffel^a mit Vanillesauce^g</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Waffel^a mit Schokosauce</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waffel^a mit heißen Kirschen</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Waffel^a mit hausgemachter Roter Grütze</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Waffel^a mit einer Kugel Eis nach Wahl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Waffel^a mit Sahne^g</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waffel^a mit zwei Zutaten nach Wahl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Waffel^a mit drei Zutaten nach Wahl</i>	<i>9,50 €</i>

Unsere frischen Waffeln bereiten wir Ihnen gerne bis 18 Uhr zu.

Heiße Getränke

Espresso	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Glas Tee	3,00 €
Kaffee Cremé	3,20 €
Pott Kaffee	3,20 €
Pott Milchkafee ^g	3,50 €
Pott Cappuccino ^g mit Milch	3,50 €
Pott Cappuccino ^g mit Amaretto	6,00 €
Pott Schokolade mit Sahne ^g	3,50 €
Pott Schokolade mit Amaretto und Sahne ^g	6,00 €
Latte Macchiato ^g	4,00 €
Chococcino (aufgeschäumter Milch ^g mit Espresso & Schokolade)	3,50 €
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey und Sahne ^g)	6,00 €
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Sahne ^g)	6,00 €
Tote Tante (Schokolade mit Rum und Sahne ^g)	6,00 €
Rum-Grog	4,50 €
Eiergrog (Eierlikör mit Rum und Sahne ^g)	6,00 €
Glühwein	4,50 €
Zu unseren Kaffeespezialitäten empfehlen wir verschiedene Sirup Arten	1,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light ²	0,2l	2,80 €
Spezi ²	0,2l	2,80 €
Fanta, Sprite ³	0,2l	2,80 €
Wasser mit Kohlensäure	0,25l	2,50 €
Wasser ohne Kohlensäure	0,25l	2,50 €
Wasser mit Kohlensäure	0,75l	6,00 €
Wasser ohne Kohlensäure	0,75l	6,00 €
Apfelschorle	0,2l	2,90 €
Apfelschorle groß	0,3l	3,80 €
Rhabarber Schorle	0,3l	3,80 €
Bitter Lemon ⁴	0,2l	3,80 €
Ice Tea klein	0,2l	2,70 €
Ice Tea groß	0,3l	3,50 €

Säfte

Apfelsaft	0,2l	4,50 €
Orangensaft	0,2l	4,50 €
Kirschnektar	0,2l	4,50 €
Bananennektar	0,2l	4,50 €
Kiba (Kirsch-Bananennektarmix)	0,2l	4,50 €

² koffeinhaltig, ³ chininhaltig, ⁴ mit Farbstoff

Biere

<i>König Pilsner vom Fass</i>	0,3l	3,50 €
<i>König Pilsener vom Fass</i>	0,4l	4,50 €
<i>Duckstein vom Fass</i>	0,3l	3,50 €
<i>Alsterwasser vom Fass</i>	0,3l	3,50 €
<i>Alsterwasser vom Fass</i>	0,4l	4,50 €
<i>Maisel's Weiße Dunkel^a</i>	0,5l	4,80 €
<i>Maisel's Weiße Alkoholfrei^a</i>	0,5l	4,80 €
<i>Maisel's Weiße Hell^a</i>	0,5l	4,80 €
<i>König Pilsener alkoholfrei (Flasche)</i>	0,33l	3,40 €
<i>Vitamalz (Flasche)</i>	0,33l	3,20 €



Unsere Weißweine offen 0,2l

Deutschland

Unser Hauswein Wind Cuvée weiß 5,50 €

Weingut Heinrich Vollmer/Pfalz (Weissburgunder, Chardonnay und Riesling)

Klar, kraftvoll und süffig im Geschmack, vielschichtige Aromen

Dürkheimer Riesling Kabinett halbtrocken 5,50 €

Winzer eG Vier Jahreszeiten/Pfalz

Feinfruchtig und pikant, gut eingebundene Säure

Grauburgunder Qualitätswein trocken 6,00 €

Weingut Kiefer/Baden

füllig am Gaumen, mit feiner Frucht, elegant, mineralisch und feinwürzig

Weissburgunder QbA, trocken 6,00 €

Winzer eG Vier Jahreszeiten/Pfalz

Rassiger Weißburgunder, elegant und körperreich mit duftigem Bukett

Chile

Chardonnay(Sauvignon Blanc) Maule Valley 6,00 €

Concha y Toro

feine Fruchtaromen, der Wein ist ein harmonisches, frisches, mineralisches Cuvee

Italien

Pinot Grigio del Veneto Villa Teresa 5,50 €

Vino Bianco i.g.t./Tonon

leichter, fruchtiger Pinot Grigio mit großer Frische und angenehm eingebundener Säure

Rosewein offen 0,2l

Deutschland

Unser Hauswein Earth Cuvée Rosé 6,00 €

Weingut Heinrich Vollmer/Pfalz (Portugieser, Spätburgunder)

saftiger Rosé mit fruchtigem Bukett, ausgewogen mit leichtem Schmelz und belebender Säure

Rotwein offen 0,2 l

Chile

Cabernet Sauvignon/Merlot Maule Valley
Concha y Toro
Harmonisches Cuvee, angenehm weich und elegant 6,00 €

Spanien

Tempranillo, Syrah, Merlot
Marqués de Castilla
kirschröte Farbe, Aroma von roten Früchten, gut strukturiert und rund am Gaumen 5,50 €

Flaschenweine weiß 0,75l

Deutschland

Unser Hauswein Wind Cuvée weiß
Weingut Heinrich Vollmer/Pfalz (Weissburgunder, Chardonnay und Riesling)
Klar, kraftvoll und süffig im Geschmack, vielschichtiges Aroma 21,50 €

Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Kiefer/Baden
feiner Duft nach Frucht, voller Körper und viel Extrakt, Kraft und weiche Fülle 29,00 €

Riesling Kabinett trocken
Weingut Manz/Rheinhessen
eleganter, mineralischer und frischer Riesling 28,00 €

Sauvignon Blanc fruchtig
Pura Vida (Weingut Oswald)/Rheinhessen
unser Geheimtip: absolute Frucht, tolles Aroma, einfach lecker 29,00 €

Italien

Lugana DOC
Fattoria Ottella/Gardasee
ein Wein mit feiner, fruchtiger Eleganz und einem lang anhaltendem Abgang 29,50 €

Flaschenweine rosé 0,75l

Deutschland

Unser Hauswein Earth Cuvée Rosé 24,00 €

Weingut Heinrich Vollmer/Pfalz (Portugieser, Spätburgunder)

saftiger Rosé mit fruchtigem Bukett, ausgewogen mit leichtem Schmelz und belebender Säure

Cuvée Rosé tr., Lustspiel 27,00 €

Weingut Manz/Rheinhessen (Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder und Dornfelder)

ein gehaltvoller Rosé mit schöner Frucht und feiner Säure

Flaschenweine rot 0,75l

Italien

Sangiovese IGT 27,00 €

Caparzo, Toscana

fruchtiger, würziger und runder Rotwein mit gutem Abgang

Spanien

Tempranillo, Syrah, Merlot 22,00 €

Marqués de Castilla/La Mancha

kirschrote Farbe, Aroma von roten Früchten, gut strukturiert, rund am Gaumen

Prickelndes und Gespritztes

<i>Weinschorle</i>		
<i>Weiß oder rot 0,20l</i>		5,00 €
<i>Mionette Spumante Vivo Extra Dry</i>	0,1l	5,50 €
<i>Mionette Spumante Vivo Extra Dry</i>	0,75l	26,50 €
<i>Mionette Spumante Sergio Rosé Extra Dry</i>	0,1l	6,50 €
<i>Mionette Spumante Sergio Rosé Extra Dry</i>	0,75l	28,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,20l	7,50 €
<i>(Prosecco mit Rhabarberbitter)</i>		
<i>HUGO</i>	0,20l	7,50 €
<i>(Prosecco mit Holunderblütensirup)</i>		
<i>INGO</i>	0,20l	7,50 €
<i>(Prosecco mit Maracuja + Ingwerscheibe)</i>		
<i>SANDDORN ROYAL</i>	0,20l	7,50 €
<i>(Prosecco mit Sanddornlikör)</i>		

Champagner

<i>Champagner Lanson Black Label Brut</i>	0,75l	75,00 €
<i>Champagner Lanson Black Brut</i>	0,375l	37,00 €

Spirituosen

<i>Helbing</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Een lütt ´n Sylter Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hennessy</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Campari ⁴</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Osborne Brandy</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Diverse Obstbrände</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Original Friesengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bommerlunder</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sandeman Sherry Medium Dry</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Sandemann Sherry dry seco</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50 €</i>

*Sehr geehrte Gäste, unsere Preise sind in Euro angegeben und
enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9=geschwärzt
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere