

# Frühstück im Café Orth

<b>Mini - Orth</b>	<b>6,30 €</b>
<i>Zwei halbe Brötchen, belegt mit Marmelade und Käse dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade</i>	
<b>Café Orth Frühstück</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Wurst, Käse, Marmelade, Honig und Butter, ein Brotkorb, ein gekochtes Ei und dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade</i>	
<b>Fitness - Frühstück</b>	<b>10,60 €</b>
<i>Müsli mit Milch, Rührei mit Tomate auf Schwarzbrot, Orangensaft oder ein Glas Milch, dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade</i>	
<b>Croissant - Frühstück</b>	<b>9,20 €</b>
<i>Zwei Croissants, Marmelade, Honig, Bresso und Butter, dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade</i>	
<b>Grand - Café Orth</b>	<b>24,90 €</b>
<i>Frühstück für 2 Personen - Wurst, Käse, Marmelade, Honig und Butter, Lachs, Rührei nach Wahl, ein Brotkorb, Orangensaft, Prosecco und dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade</i>	

## Rührei auf Schwarzbrot

Rührei „Natur“	5,50 €
Rührei mit Speck	5,90 €
Rührei mit Schinken	5,90 €
Rührei mit Nordseekrabben	10,90 €

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>4,90 €</b>
<i>Verschiedene bunte Blattsalate und Gemüse, dazu frisches Baguette</i>	
<b>Großer Chefsalat</b>	<b>10,90 €</b>
<i>mit Schinken, Käse gekochtem Ei und Artischocken</i>	
<b>Großer Salat</b>	<b>17,50 €</b>
<i>mit Riesengarnelen</i>	
<b>Rucola-Salat</b>	<b>13,80 €</b>
<i>mit Rumpsteakstreifen</i>	
<b>Salat Maryland</b>	<b>11,90 €</b>
<i>Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse und gebratene Putenbruststreifen, dazu frisches Baguette</i>	
<b>Salat Louisiana</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse und gebratene Lammfiletstreifen, dazu frisches Baguette</i>	
<b>Salat Miami</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse, Thunfisch, Sardellen und Zwiebelringe, dazu frisches Baguette</i>	
<b>Salat Boston</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse, eingelegter Schafskäse und Oliven, dazu frisches Baguette</i>	

## Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln	7,40 €
mit Thunfisch und Zwiebeln	8,30 €
mit Tomaten / Mozzarella	8,30 €
mit Nordseekrabben*	11,50 €

## Kartoffelpuffer

mit Lachs	9,50 €
mit Rucola	6,90 €
mit Apfelmus	5,90 €

## Baguettes

<b>Baguette Paris</b>	<b>6,90 €</b>
<i>belegt mit Schinken, Salat, Tomate und Gurke, danach mit Käse überbacken</i>	
<b>Baguette Toulouse</b>	<b>6,90 €</b>
<i>belegt mit Salami, Salat, Tomate und Gurke, danach mit Käse überbacken</i>	
<b>Baguette Marseille</b>	<b>6,90 €</b>
<i>belegt mit Schinken, Salat und Ananas, danach mit Käse überbacken</i>	
<b>Baguette St.Tropez</b>	<b>7,40 €</b>
<i>belegt mit Thunfisch, Salat, Gurke und Zwiebeln, danach mit Käse überbacken</i>	

## Suppen

<b>Möhrencremesuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Büsumer Krabbensuppe</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Erbsensuppe</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Linsensuppe</b>	<b>5,90 €</b>

## Schnitzel & Co

<b>Bruschetta</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Carpaccio mit Tomaten</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Rucola, Knoblauch, Basilikum und Parmesan</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>22,50 €</b>
<i>vom Kalb, mit Folienkartoffel und Salat</i>	
<b>Riesen Currywurst</b>	<b>5,60 €</b>
<i>mit Brot</i>	
<b>Schnitzelbrot</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ auf Graubrot mit Blattsalat, Tomate, Zwiebeln, Tomatenketchup und Mayonnaise</i>	
<b>Spaghetti mit Garnelen</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Oliven und Knoblauch</i>	
<b>Penne mit Garnelen</b>	<b>19,90 €</b>
<i>und Kirschtomaten in Weißweinsauce</i>	

## Ofenkartoffeln

<b>Bern</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	
<b>Ecuador</b>	<b>8,90 €</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kochschinken, Käse und frischen Kräutern</i>	
<b>Venezuela</b>	<b>9,20 €</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream, Räucherlachsstreifen und frischen Kräutern</i>	
<b>Sylt</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream, Krabben und frischen Kräutern</i>	
<b>Peru</b>	<b>11,50 €</b>
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream, Putenbruststreifen und frischen Kräutern</i>	
<b>Sun City</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Das volle Programm: Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kochschinken, Räucherlachs, Käse, Nordseekrabben und frischen Kräutern</i>	

## Süße Kleinigkeiten

<b>Milchreis</b>	<b>5,90 €</b>
<i>mit Zimt und Zucker</i>	
<b>Milchreis</b>	<b>6,90 €</b>
<i>mit hausgemachter Fruchtgrütze</i>	
<b>Palatschinken</b>	<b>8,70 €</b>
<i>mit Vanilleeis, Rote Grütze und Schokosauce</i>	
<b>Rote Grütze</b>	<b>7,50 €</b>
<i>mit Vanilleeis</i>	
<b>Topfenknödel</b>	<b>8,90 €</b>
<i>mit Vanilleeis auf Caramelsauce</i>	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>7,50 €</b>
<i>mit Vanillesauce &amp; Sahne</i>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	<b>8,70 €</b>
<i>mit Apfelmus</i>	

## Waffeln

mit Sahne	4,50 €
mit Puderzucker	3,90 €
mit Grütze	4,90 €
mit Eis	5,30 €
mit Eierlikör, Eis & Sahne	6,60 €
mit Apfelmus	4,70 €
mit Grütze, Eis & Sahne	7,00 €

## Aperitif

<b>Prosecco</b>	<b>0,1l</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Prosecco auf Eis</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,70 €</b>
<b>Sekt</b>	<b>0,1l</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Sekt auf Eis</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,70 €</b>

# Alkoholfreies

# Bier

# Longdrinks

# Weine

# Kaffee

# Whiskey

... und vieles mehr!

<b>AZUL</b> KAFFEE	
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
<i>Espresso mit Milchschaum</i>	
Pott Kaffee	3,60 €
Milchkaffee Espressobohne	4,30 €
<i>mit heißer Milch in der Schale</i>	
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato Espresso	4,70 €
<i>mit Milch &amp; Milchschaum</i>	
Favoureds Latte	5,40 €
<i>Caramel, Vanille, Amaretto</i>	
Bailey's Macchiato	6,90 €
<i>Latte Macchiato mit Bailey's</i>	
Irish Coffee	7,00 €
<i>Kaffee mit irischem Whiskey</i>	
Pharisäer Kaffee	6,50 €
<i>Kaffee mit Rum und Sahnehaube</i>	
Heiße Schokolade	4,60 €
<i>mit oder ohne Sahnehaube</i>	
Tote Tante	6,50 €
<i>heiße Schokolade mit Rum &amp; Sahne</i>	
Russische Schokolade	6,50 €
<i>mit Vodka &amp; Sahne</i>	
Italienische Schokolade	6,50 €
<i>mit Amaretto &amp; Sahne</i>	
Schokocino	5,90 €
<i>Espresso mit Schokolade &amp; Sahnehaube</i>	
Eierschoki	6,90 €
<i>Schokolade mit Eierlikör &amp; Sahnehaube</i>	
Eiergrog	6,90 €
<i>Eierlikör mit Rum &amp; Sahnehaube</i>	
Rumgrog	6,00 €
Tee mit Rum	5,50 €
Glühwein	3,90 €
Glühwein mit Schuß	4,90 €
Pott Tee	3,60 €

Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Roibuschtee, Carameltee, Grüner Tee oder Kamillentee

Verschiedene Kuchen & Torten befinden sich in unserer Vitrine an der Bar.

<i>Alkoholfreies</i>			
Fachinger	0,20 l	3,00 €	
BONAQA	0,20 l	2,40 €	
S.PELLIGRINO	0,75 l	7,60 €	
CocaCola *, **	0,20 l	3,30 €	
	0,40 l	5,30 €	
Fanta *	0,20 l	3,30 €	
	0,40 l	5,30 €	
Sprite	0,20 l	3,30 €	
	0,40 l	5,30 €	
Spezi *, **	0,20 l	3,30 €	
	0,40 l	5,30 €	
Lift Apfelschorle	0,20 l	3,30 €	
	0,40 l	4,70 €	
granini Apfelsaft	0,20 l	3,80 €	
granini Orangensaft	0,20 l	3,80 €	
granini Johannisbeernektar	0,20 l	3,80 €	
granini Tomatensaft	0,20 l	3,80 €	
Soda Water	0,20 l	4,10 €	
Ginger Ale *	0,20 l	4,10 €	
Bitter Lemon ***	0,20 l	4,10 €	
Tonic Water ***	0,20 l	4,10 €	
Vitalmalz	0,33 l	3,50 €	
<i>Bier</i>			
 vom Fass	0,25 l	3,30 €	
	0,40 l	4,70 €	
 Alsterwasser	0,25 l	3,10 €	
	0,40 l	4,70 €	
 alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,10 €	
Franziskaner Hefeweizen	0,30 l	4,00 €	
	0,50 l	5,20 €	
Franziskaner Hefeweizen			
alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,20 €	

\* mit Farbstoff, \*\* koffeinhaltig, \*\*\* chininhaltig - Weine enthalten Tannine  
Hinweise zu Allergenen erhalten Sie in unserer »Allergen-Karte«

<i>Liköre</i>			
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl	4,50 €
Amaretto	20%	2 cl	4,50 €
Sambucca	40%	2 cl	4,50 €
<i>Whiskey</i>			
Jim Beam	40%	2 cl	4,50 €
Ballantines	40%	2 cl	4,50 €
Jack Daniels	40%	2 cl	4,50 €
Tullamore Dew	43%	2 cl	4,50 €

<i>Rum &amp; Cognac</i>			
Bacardi	38%	2 cl	4,50 €
Havana Club	40%	2 cl	4,50 €
Remy Martin	40%	2 cl	6,00 €

<i>Digestif</i>			
Grappa, Julia	40%	2 cl	4,50 €
Averna	32%	4 cl	5,60 €
Ramazotti	30%	4 cl	5,60 €
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	3,70 €
Calvados	40%	2 cl	5,50 €
Vodka	37,5%	2 cl	4,50 €
Gordon's dry Gin	37,5%	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	40%	2 cl	3,90 €
Korn	32,0%	2 cl	2,70 €
Martini Bianco	15,0%	5 cl	6,50 €
Campari	25%	5 cl	6,50 €

Cocktails			
Caipirinha			8,90 €
<i>Zuckerohrschnaps, brauner Zucker, Limetten, Eis</i>			
Hugo			7,60 €
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze</i>			
Prosecco Aperol Spritz			7,50 €

<i>Longdrinks mit 4cl</i>	
Whiskey Cola	8,20 €
Bacardi Cola	8,20 €
Vodka Lemon	8,20 €
Gin Tonic	8,20 €
Campari Orange	8,20 €
Campari Soda	8,20 €

... und viele mehr!

<i>Offene Weine 0,2l</i>	
<i>Weißweine</i>	
Grauer Burgunder	7,40 €
<i>trocken, frisch, fruchtig, leichte Säure</i>	
Riesling Qba	7,40 €
<i>trocken, schöner Riesling mit feinem Duft und vollem Geschmack</i>	

Grüner Veltliner	7,40 €
<i>leichter Grüner Veltliner, trotzdem füllig und pfeffrig frisch</i>	
Edenkobener Schloß Ludwigshöhe	7,40 €
<i>halbtrocken, mild und süffig</i>	
Chardonnay, Italien	6,80 €
<i>leicht und frisch</i>	

<i>Roséwein</i>	
Spätburgunder Weißherbst	6,80 €
<i>halbtrocken, mild und fruchtig, leicht zu trinken</i>	

*Offene Weine 0,2l*

*Rotweine*

Merlot, Italien	7,40 €
<i>weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen</i>	
Chianti DOCG, Italien	7,40 €
<i>feinblumiger Duft, fein abgerundet</i>	
Cabernet Sauvignon / Merlot, Chile	7,40 €
<i>süffiger Rotwein mit vollem Geschmack</i>	
Shiraz, Südafrika	7,80 €
<i>Kaapzicht, Stellenbosch</i>	
Montepulciano, Italien	7,80 €
<i>voller Geschmack nach Früchten</i>	

# Café Orth

Friedrichstraße 30 - 25980 Sylt/Westerland  
Telefon 0 46 51 - 17 78  
www.cafe-orth-sylt.de