

Café Orth

Tradition seit 1920





Friedrichstraße mit Café Orth im Sommer 1952

Willkommen
im
Café Orth
Tradition seit 1920

„Schön, daß Sie unser Gast sind in diesem wunderbaren, traditionsreichen Café inmitten der Fußgängerzone Westerlands. Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren hausgebackenen Kuchen und Torten. Werfen Sie doch auch einen Blick in unsere Speisekarte!“

*Haben die Ehre,
Ihr Helmut und sein Team.“*

Die Nahrungsmittelallergie oder Lebensmittelallergie ist eine besondere Form der Nahrungsmittelunverträglichkeit. Sie ist gekennzeichnet durch eine spezifische Überempfindlichkeit (Allergie) gegen bestimmte Stoffe, die in der Nahrung enthalten sind und mit ihr aufgenommen werden.

Lebensmittel-Informationsverordnung Allergene / Inhaltsstoffe:

¹ Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch / Milchprodukte / Laktose, ⁸ Schalenfrüchte, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesamsamen, ¹² Schwefeldioxid und Sulfide, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere,

*) Konservierungsstoffe

Heiße Getränke

Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum

Pott Kaffee

Milchkaffee espressobohne

mit heißer Milch in der Schale

Cappuccino

Latte Macchiato Espresso

mit Milch & Milchschaum

Favoureds Latte

Caramel, Vanille, Amaretto

Bailey's Macchiato

Latte Macchiato mit Bailey's

Irish Coffee

Kaffee mit irischem Whiskey

Pharisäer Kaffee

Kaffee mit Rum und Sahnehaube

Heiße Schokolade

mit oder ohne Sahnehaube

Tote Tante

heiße Schokolade mit Rum & Sahne

Russische Schokolade

mit Vodka & Sahne

Italienische Schokolade

mit Amaretto & Sahne

Schokocino

Espresso mit Schokolade & Sahnehaube

Eierschoki

Schokolade mit Eierlikör & Sahnehaube

Eiergrog

Eierlikör mit Rum & Sahnehaube

Rumgrog

Tee mit Rum

Glühwein

Glühwein mit Schuss

Pott Tee

Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee,

Roibuschtee, Carameltee,

Grüner Tee oder Kamillentee

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

AZUL
KAFFEE



Frühstück im Café Orth

Mini - Orth ^{1,7}

Zwei halbe Brötchen, belegt mit Marmelade
und Käse dazu ein Kaffee, Tee
oder heiße Schokolade

Café Orth Frühstück ^{1,3,7,10}

Wurst, Käse, Marmelade, Honig und Butter,
ein Brotkorb, ein gekochtes Ei und dazu
ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

Fitness - Frühstück ^{1,3,5,7,8}

Müsli mit Milch, Rührei mit Tomate auf
Schwarzbrot, Orangensaft oder ein Glas Milch,
dazu ein Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

Croissant - Frühstück ^{1,3,7}

Zwei Croissants, Marmelade, Honig, Bresso
und Butter, dazu ein Kaffee, Tee
oder heiße Schokolade

Grand - Café Orth ^{1,3,7}

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

Rührei auf Schwarzbrot

Rührei „Natur“ ^{1,3}

Rührei mit Speck ^{1,3}

Rührei mit Schinken ^{1,3}

Rührei mit Nordseekrabben ^{1,2,3}

Baguettes

Baguette Paris ^{1,7,11,12}

belegt mit Schinken, Salat, Tomate
und Gurke, danach mit Käse überbacken

Baguette Toulouse ^{1,7,11,12}

belegt mit Salami, Salat, Tomate und Gurke,
danach mit Käse überbacken

Baguette Marseille ^{1,7,11,12}

belegt mit Schinken, Salat und Ananas,
danach mit Käse überbacken

Baguette St.Tropez ^{1,4,7,11,12}

belegt mit Thunfisch, Salat, Gurke
und Zwiebeln, danach mit Käse überbacken

Salate

Kleiner gemischter Salat ¹

*Verschiedene bunte Blattsalate und Gemüse,
dazu frisches Baguette*

Großer Chefsalat ^{1,3,7}

*mit Schinken, Käse
gekochtem Ei und Artischocken*

Großer Salat ^{1,2}

mit Riesengarnelen

Salat Maryland ¹

*Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse
und gebratene Putenbruststreifen,
dazu frisches Baguette*

Salat Louisiana ¹

*Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse
und gebratene Lammfiletstreifen,
dazu frisches Baguette*

Salat Miami ^{1,4}

*Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse,
Thunfisch, Sardellen und Zwiebelringe,
dazu frisches Baguette*

Salat Boston ^{1,3,7}

*Verschiedene bunte Blattsalate, Gemüse,
eingelegter Schafskäse und Oliven,
dazu frisches Baguette*

Suppen

Möhrencremesuppe ^{7,9}

Büsumer Krabbensuppe ^{2,4,7,9}

Erbsensuppe ^{1,3,6,7,9,10}

mit Wursteinlage

Linsensuppe ^{1,3,6,7,9,10}

mit Wursteinlage

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln ^{1,3,7,9,10}

mit Tomaten / Mozzarella ^{1,3,7,9,10}

mit Thunfisch und Zwiebeln ^{1,3,4,7,9,10}

mit Nordseekrabben* ^{1,2,7,9,10}



Kartoffelpuffer

mit Lachs ^{3,4}

mit Apfelmus ³

Ofenkartoffeln

Bern ^{7,11,12}

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Ecuador ^{7,11,12}

*Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kochschinken,
Käse und frischen Kräutern*

Venezuela ^{4,7,11,12}

*Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Räucherlachsstreifen und frischen Kräutern*

Sylt ^{2,7,11,12}

*Ofenkartoffel mit Sour Cream, Krabben
und frischen Kräutern*

Peru ^{7,11,12}

*Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Putenbruststreifen und frischen Kräutern*

Sun City ^{1,2,3,4,11,12}

*Das volle Programm: Ofenkartoffel mit
Sour Cream, Kochschinken, Räucherlachs,
Käse, Nordseekrabben und frischen Kräutern*

Schnitzel & Co

Bruschetta ¹

Carpaccio mit Tomaten ^{1,7}

*Rucola, Knoblauch,
Basilikum und Parmesan (saisonal)*

Wiener Schnitzel ^{1,3,7}

vom Kalb, mit Folienkartoffel und Salat

Riesen Currywurst ¹

mit Brot

Schnitzelbrot ^{1,3,7}

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ auf Graubrot
mit Blattsalat, Tomate, Zwiebeln,
Tomatenketchup und Mayonnaise*

Spaghetti mit Garnelen ^{1,8}

Oliven und Knoblauch

Penne mit Garnelen ^{1,7,8}

und Kirschtomaten in Weißweinsauce

Lammfilet ^{3,7,9}

mit Pfeffersoße, Rosmarin Kartoffel und Salat

Schweinefilet ^{3,7,9}

mit Pfeffersoße, Rosmarin Kartoffel und Salat

Fischteller ^{2,4}

*Lachsfilet, Rotbarschfilet und Garnelen,
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat*

Rotbarschfilet in Zitronensoße ^{4,}

mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Süße Kleinigkeiten

Milchreis ^{1,3,7}

mit Zimt und Zucker

Milchreis ^{1,3,7}

mit hausgemachter Fruchtgrütze

Palatschinken ^{1,3,7}

mit Vanilleeis, Rote Grütze und Schokosauce

Rote Grütze ^{3,7}

mit Vanilleeis

Topfenknödel ^{1,3}

mit Vanilleeis auf Caramelsauce

Apfelstrudel ^{1,3}

mit Vanillesauce & Sahne

Kaiserschmarrn ^{1,3}

mit Apfelmus

Waffeln

mit Sahne ^{1,3,7}

mit Puderzucker ^{1,3,7}

mit Apfelmus ^{1,3,7}

mit Grütze ^{1,3,7}

mit Eis ^{1,3,7}

mit Eierlikör, Eis & Sahne ^{1,3,7}

mit Grütze, Eis & Sahne ^{1,3,7}



Alkoholfreies

BONAQA™

0,20 l


S. PELLEGRINO®

0,75 l

Coca-Cola *, **

0,20 l

0,40 l

 *

0,20 l

0,40 l

Sprite

0,20 l

0,40 l

 *, **

0,20 l

0,40 l

 ®

0,20 l

0,40 l



Ginger Ale *

0,20 l

Bitter Lemon ***

0,20 l

Tonic Water ***

0,20 l



Apfelsaft

0,20 l

0,40 l

Orangensaft

0,20 l

0,40 l

Johannisbeernektar

0,20 l

0,40 l

Tomatensaft

0,20 l

0,40 l



Bier

 BECK'S vom Fass	0,25 l
 BECK'S Alsterwasser	0,40 l
 BECK'S alkoholfrei	0,25 l
Franziskaner Hefeweizen	0,40 l
	Fl. 0,33 l
	0,30 l
	0,50 l
Franziskaner Hefeweizen	
alkoholfrei	Fl. 0,50 l

Aperitif

Prosecco	0,1l
Prosecco auf Eis	0,2l
Sekt	0,1l
Sekt auf Eis	0,2l

Cocktails

Caipirinha

Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten, Eis

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze

Prosecco Aperol Spritz

Offene Weine 0,2l

Weißweine

Grauer Burgunder

trocken, frisch, fruchtig, leichte Säure

Riesling QbA

*trocken, schöner Riesling mit feinem Duft
und vollem Geschmack*

Grüner Veltliner

*leichter Grüner Veltliner, trotzdem füllig
und pfeffrig frisch*

Edenkobener Schloß Ludwigshöhe

halbtrocken, mild und süffig

Chardonnay, Italien

leicht und frisch

Weinschorle

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst

halbtrocken, mild und fruchtig, leicht zu trinken

Rotweine

Merlot, Italien

weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen

Chianti DOCG, Italien

feinblumiger Duft, fein abgerundet

Cabernet Sauvignon / Merlot, Chile

süffiger Rotwein mit vollem Geschmack

Shiraz, Südafrika

Kaapzicht, Stellenbosch

Montepulciano, Italien

voller Geschmack nach Früchten



Longdrinks mit 4cl

Whiskey Cola

Bacardi Cola

Vodka Lemon

Gin Tonic

Campari Orange

Campari Soda

Digestif

Grappa, Julia	40%	2 cl
Averna	32%	4 cl
Ramazotti	30%	4 cl
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl
Calvados	40%	2 cl
Vodka	37,5%	2 cl
Gordon´s dry Gin	37,5%	2 cl
Fernet Branca	40%	2 cl
Korn	32,0%	2 cl
Martini Bianco	15,0%	5 cl
Campari	25%	5 cl

Liköre

Bailey´s Irish Cream	17%	2 cl
Amaretto	20%	2 cl
Sambucca	40%	2 cl

Whiskey

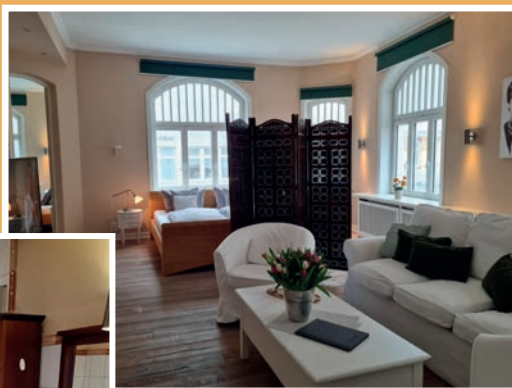
Jim Beam	40%	2 cl
Ballantines	40%	2 cl
Jack Daniels	40%	2 cl
Tullamore Dew	43%	2 cl

Rum & Cognac

Bacardi	38%	2 cl
Havana Club	40%	2 cl
Remy Martin	40%	2 cl

Gästehaus Orth

Die einmalige Lage unseres traditionsreichen Gästehauses ermöglicht es Ihnen, in kürzester Zeit zu Fuß den Strand, die „Sylter Welle“, diverse Boutiquen, Restaurants jeder Preisklasse und vieles mehr zu erreichen. Sie residieren also direkt in Westerland, im Herzen von Sylt.



Gerne Informieren wir Sie über Preise, Service und Verfügbarkeiten. Sie als Übernachtungsgast bei uns begrüßen zu dürfen, wäre für uns eine besondere Ehre !

Friedrichstraße 30 - 25980 Sylt/Westerland
Telefon 0 46 51 - 72 12
www.cafe-orth-sylt.de/vermietung/

Café Orth

Tradition seit 1920

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

©Café Orth · Stand 3/2024