



**HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER BEACH LOCATION
ZWISCHEN FAHRRADWEG UND NORDSEE-FEELING!**

WIR FEIERN MIT EUCH 10 JAHRE JUBILÄUM 2026

Wer sind die und was gibt's denn?! Das Bistro S-Point-Sylt steht für einen Mix aus regionalen Produkten mit „cross over“ Einflüssen, die deinen Gaumen überraschen. Natürlich dürfen auch ein paar sündige Leckereien nicht fehlen.

GENIESST UNSERE „S-POINT VIBES“ UND LASST EUCH EINFACH MAL VERWÖHNEN.

Das heißt: Sonnenbrille auf, Füße in den Sand, ein kühles Getränk in der Hand, etwas Seelenfutter dazu und chillige Beats in den Ohren. Denn...

...BEACHSTYLE IST DA WO DER ALLTAG AUFHÖRT UND DER URLAUB ANFÄNGT.

SCHÖN, DASS IHR DA SEID!

EUER TEAM VOM BISTRO S-POINT-SYLT!

GOOD TO KNOW AND TO GO

S-Point-Vibes für dich Zuhause!
Von kuratierten Weinen über geiles Dosenfutter aus Portugal und Tonkrügen bis hin zu unserem „Coffe Table Book“. Wir haben einiges für euch bereit gestellt.

Mehr Infos auf der letzten Seite!

FOLGE UNS BEI INSTAGRAM

...und erlebe die S-Point Vibes hautnah!

Hier siehst du das Leben hinter der Düne und erfährst alles über Events, neue Leckereien und spektakuläre Sonnenuntergänge. Folge uns unter

@spointsylt

TAGESKARTE

VON 12:30-17:00 UHR

FISCHMARKT

PULPO | Süßkartoffel | Pak choi | Cashews & Spice 24,50€

YELLOWFIN TUNA SALAD ASIA Erdnuss | Limette 27,50€

HOME MADE FISH & CHIPS

+ Fritten oder Dippers* 25,00€

+ nur Salat 27,50€

 **KABELJAUFILET & SHAKSHUKA** Tomate | Koriander 27,50€

CAESARSALAT MIT RIESENGARNELEN 26,50€

Bacon Crunch | Grana Padano | Tomate

MEAT LOVE

17,50€

Röstzwiebeln | Chiliflocken | Fritten oder Dippers*

GALLOWAY BRATWURST 26,50€

Kartoffelstampf | Spitzkohl | S-Point Senf

SWEETS FOR MY SWEET

KUCHEN | Sahne *frag uns!* 7,50€

HOMEMADE SNIGGERS | Liebe | Gedöns 10,50€

Hinweis zu allen Allergenen auf der letzten Seite.

.....



Shakshuka mit Kabeljau ist unser „Click a tree“-Gericht! Für jedes bestellte Gericht spenden wir 6 € zum Pflanzen von Mangroven auf den Philippinen, um unsere Umwelt zu schützen und die Welt ein Stück grüner zu machen.

APERITIV

PROSECCO VALDOBBIADENE SPUMANTE MIONETTO	0,1l	8,50€
auf Eis	0,2l	12,50€
CREMANT ROSÉ BRUT Gratien & Meyer	0,1l	8,50€
auf Eis	0,2l	12,50€
CHANDON „GARDEN SPRITZ“	0,2l	14,50€
On the rocks Rosmarin Orange		
BELZARZAR „ROSE“ 5CL	0,1l	8,50€
Wermut auf Eis, Orange & Soda		
RHABARBER-SECCO	0,1l	9,50€
Rhabarberlikör von der Genussschmiede aus Keitum		
PORTWEIN	5cl	10,50€
Grahams over 10 Years		

SPRITZ im S-Point Humpen! je 12,50€

APEROL MIONETTO-SPRITZ ... is' klar!

NORDISCH MIONETTO-SPRITZ

Andalö-Sanddornliqueur

„HUGO“ MIONETTO-SPRITZ

Holundersirup | Limette | Minze

ROSADO MIONETTO SPRITZ mit Hibiskusliqueur

BASILIKUM MIONETTO SPRITZ Basilikum-Limo |

LIMONCELLO MIONETTO SPRITZ Villa Massa



WEIN TO GO!

In der „Sundowner-Bag“ auf Eis & zwei Gläsern* – perfekt für den entspannten Genuss über der Düne | Preis: Minus 10€ vom Kartenpreis (*+Pfand) | Special mit unseren S-Point Weinen. Fragt uns!

MEHR DRINKS

Kuratierte S-Point Weine, eine umfangreiche Gin-Karte und vieles mehr findet ihr weiter hinten!

SCHAUMWEINE 0,75l

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SPUMANTE MIONETTO 37,00€

Apfel und Pfirsich mit langer anhaltender Perlage

SECCO VON BUHL 34,00€

CHANDON „GARDEN SPRITZ“ 55,00€

On the rocks | Rosmarin | Orange

CRÉMANT ROSÉ Gratien & Meyer | Loire 42,00€

SPARKLING ROSÉ „I`M NOT FULL“ 35,00€

Weingut Christopher Full (alkoholfrei)

0,0 SECCO MANZ 32,00€

„Schwindelfrei“

CHAMPAGNER 0,75l oder weniger

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 0,375l 49,00€

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 85,00€

MOET&CHANDON ICE IMPERIAL 120,00€

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN 89,00€

TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSE 95,00€

LOUIS ROEDERER 95,00€

MAISSON POMPARDOUR BLANC DE BLANC 240,00€

ALCOHOL-FREE DECISION

SPARKLING ROSÉ „I`M NOT FULL“ 0,2 8,50€

SAUVIGNON BLANC Weingut Manz 0,2l 8,50€ | 0,75l 35,00€

MARTINI „VIBRANTE“ SPRITZ italienischer Aperitiv mit Bergamotte 9,50€

0,0 SECCO „SCHWINDELFREI“ Weingut Manz FL. 32,00€

„HUGO“ Holundersirup | Limette | Minze | homemade Lemonade 8,50€

GIN TONIC Knut Hansen alkoholfrei | Fever Tree Mediterranean 10,50€

CAPTAIN LIBRE Captain Morgan alkoholfrei | Orange | kola 9,50€

STARTERS & SALAD

„GAUES“ BROT* | Black Aioli 9,50€

FANCY CHIPS | Kalamata Oliven 9,50€

ZIEGENFRISCHKÄSE | Nuss | Kompott 11,50€

MARINIERTE WASSERMELONE 15,50€

Minze | Ziegenfrischkäse

FRISCH VON UNSERER BERKEL AUFSCHNITTMASCHINE:

JOSELITO „IBERICO“ COPPA 22,00€

GEILES DOSENFUTTER AUS PORTUGAL 14,50€

S-Point Sardinen in Olivenöl | „natur“ oder „pikant“

DESIETRA BAERISKAYA KAVIAR MALOSSOL 30G 38,00€

Blinis | französische Crème Fraîche

CAESARSALAT

Bacon Crunch | Grana Padano | Tomate 15,50€

+ Büffelmozzarella 22,50€

+ Riesengarnelen 27,50€

+ Butterflychicken von Otto Gourmet 27,50€

FRITTEN 6,50€

Koriander-Limetten Mayo, Chili oder Rauch Mayo 2,00€

MEAT LOVE

S-POINT-CURRYWURST „SPEZIAL“ 18,50€

Original Berliner | Röstzwiebeln | Chilliflocken + | Fritten

WAGUY BRISKET SMOKED 44,00€

Selleriepüree | Rote Beete | Liebe

...OFT KOPIERT DOCH KEIN ORIGINAL! DAS GIBT ES HIER!

SYLTER GALLOWAYBRATWURST „ON FIRE“ 26,50€

Kartoffelstampf | Spitzkohl | S-Point Senf

RIB EYE STEAK 42,00€

Salat | Fritten | Rauchmayo



CUT OF THE DAY!

... steht abends auf der Empfehlungs Flasche!

Tagespreis

FISCHMARKT

HOME MADE FISH & CHIPS

Kabeljau im Sesam-Bierteig | Remoulade

+ Fritten 25,00€

+ nur Salat 27,00€

LABEL ROUGE LACHS

32,00€

Riesling-Krautstampf | Chorizo Holzkohle Öl

FISCHTOPF WIE IN DER BRETAGNE

34,00€

Seafood | Röstbrot | Koriandermayo

YELLOWFIN TUNA SALAD ASIA

27,50€

Rosa gebraten | Erdnuss | Limette

KABELJAUFILET & SHAKSHUKA*

26,50€



Orientalische Tomatenstippe | Koriander

GRILLED PULPO

34,00€

Blumenkohlcreme | Spice |

Sylter "la ratte" Kartoffel von Bauer Hoffmann Morsum

CATCH OF THE DAY

Tagespreis



.. steht abends auf der Empfehlungs Flasche!

GOOD TO KNOW

GAUES

Handgemachtes Brot vom High-End-Bäcker Joachim Gaus – nach eigener Rezeptur, ohne künstliche Zusätze. Lange Teigruhe für unverfälschten Geschmack.



Shakshuka mit Kabeljau ist unser „Click a tree“-Gericht! Für jedes bestellte Gericht spenden wir 6 € zum Pflanzen von Mangroven auf den Philippinen, um unsere Umwelt zu schützen und die Welt ein Stück grüner zu machen.

VEGETARISCH / VEGAN

SHAKSHUKA Tomate Koriander <i>vegan</i>	15,50€
+ Onsen-Eier (bei 64° 1h pochiert)	19,50€
MARINIERTE WASSERMELONE Minze Ziegenfrischkäse	15,50€
SHAKE SALAD IM WECKGLAS Gemischter Salat zum Selber-Shaken	11,50€
KLEINER BEILAGENSALAT	7,50€
VEGANES TUNASTEAK Sweet Potatoe Vegetable	24,50€

FÜR UNSERE KURZEN

FISH & CHIPS KIDS	11,50€
CURRYQUALLE MIT FRITTEN	8,50€
NUDELN MIT BUTTER Grana Padano	7,50€
MINI GEMÜSETELLER	7,50€
FRITTEN + Mayo + Ketchup	6,50€ 0,60€

SWEET CORNER

HOMEMADE SNIGGERS Liebe Gedöns	12,50€
AMERICAN CHEESCAKE <i>frag uns!</i>	10,50€

S-POINT SPECIALS

AB 2 PERSONEN | AUF VORBESTELLUNG | 3 TAGE VORLAUFZEIT

SPECIAL CUTS VON OTTO GOURMET

Wird am Tisch tranchiert | Beilage „Beachstyle“

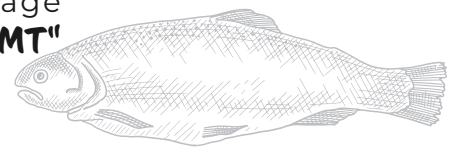


CHATEAUBRIAND 120€

HERFORD TOMAHAWK 120€

GROSSE FISCH AUS DEM OFEN

Im Ganzen | wird am Tisch filetiert | Beilage „Beachstyle“ **„WAS UNS AN DIE ANGEL KOMMT“**



Tagespreis



„WILD TABLE SHARING COLLABORATION“

...ab in die Mitte für den gesamten Tisch

WILDER MIX AUS SURF & TURF
IN TÖPFEN, SCHÜSSELN & PFANNEN



VORSPEISE UND HAUPTGANG IN DER
SCHLARAFFENLAND VERSION 119€ | PERSON

ERFRISCHUNG *alkoholfrei*

MINERALWASSER 0,25l | 0,75l 3,40€ | 7,80€
Magnus Mineralbrunnen | still | feinperlig

ZITRONENLIMONADE 0,4l | 1l Pitcher 4,50€ | 10,80€
mit Liebe | hausgemacht

FRITZ Die Jungs aus Hamburg 0,33l je 3,90€
fritz-kola | fritz-super Zero | fritz-limo Orange fritz-
sprit Bio Rhabarberschöle | fritz-Apfelschöle

BASILIKUM LIMO 0,33l 3,90€

KLASSISCHE SÄFTE VAN NÄHMEN Birne | Kirsche 0,2 je 4,50€

SCHWEPPE BITTER LEMON 0,2l je 3,80€

THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2l je 3,80€

FEVER TREE mediterranean Tonic 0,2l je 4,50€

KAFFEE



KLEINE EDELRÖSTEREI AUS HAMBURG

ESPRESSO / MACCHIATO 2,80€ HM 3,20€

DOPPELTER ESPRESSO / MACCHIATO 4,50€ HM 5,00€

CAPPUCCINO 4,00€ HM 5,00€

AMERICANO 3,80€

LATTE MACCHIATO 5,80€ HM 7,50€

MILCHKAFFEE 5,50€ HM 6,50€

CARAJILLO Espresso mit Brandy 5,50€

ICE LATTE Perfekt für heiße Sommertage 5,80€ HM 7,50€

CAFE CORTADO 5,80 HM 7,50€

ALLE KAFFEESORTEN AUCH MIT HAFERMILCH
UND OHNE KOFFEIN ERHÄLTlich (HM)

TEE *Sylter Tee Paradies*

je 4,50€

ASSAM

DARJEELING

ROOIBOS - VANILLA

FRÜCHTEMIX „SYLTER SCHATZKISTE“

GRÜNTEEMIX „SYLTER MORGENBRISE“

FRISCHER PFEFFERMINZTEE ordentlich Minze

FRISCHER „WELLNESSTEE“ Ingwer, Minze & Co.

MORE HOT STUFF

HEISSER KAKAO MIT SAHNE

5,00€

PHARISÄER mit Rum

7,00€

GROG

7,00€

LUMUMBA mit Rum oder Amaretto

7,00€

UNSERE CRAFTBEERE



CHIEMSEE WIT

Belgisches Ale ist ein sensationelles Dosenbier aus Belgien!

Ein belgisches Witbier, spritzig und fruchtig mit Zitrus- und Orangennoten, abgerundet durch leichte Gewürznoten. Eignet sich ideal als Aperitif und sorgt für einen erfrischenden Start in den

Abend. 0,5l



EAST COAST IPA-SELTENES BIER

Rauf an die Küste, das nächste Abenteuer ruft! Ein East Coast IPA begleitet deinen Drang nach Freiheit - leuchtend

orange, naturbelassen und überwältigend fruchtig. Dieses Bier spielt den

komplexen, fruchtigen Duft des Chinook-Hopfens voll aus - tropfend saftige Grapefruit, intensive rote

Beeren umrahmt von würzigen Noten, die dem Trunk Struktur geben bei kaum

wahrnehmbarer Bittere. Die Verwendung von Gersten-, Weizen- und Hafermalz geben dem Bier eine

samtig-weiche Textur.



BIER

FLENSBURGER PILSENER VOM FASS 0,3 | 0,5l 4,20€ | 6,40€

FLENSBURGER „PLOPP“ 0,33l 4,20€
Pilsner / 0,0 % Strandlager

ERDINGER „URWEISSE“ 0,5l 5,90€

ERDINGER „ALKOHOLFREI“ 0,5l 5,90€

STIFTUNGSBRÄU Erdinger Brauhaus Helles 0,5l 6,20€
aus dem gekühltem Tonkrug

NATURTRÜBES ALSTER Brauhaus Helles aus Erding 0,5l 6,20€

CRAFT BEER *Specials*

je 6,90€

CHIEMSEE WIT

INSEL BRAUEREI EAST COAST IPA

KEHRWIEDER Kreativbrauerei aus Hamburg.

PROTOTYP

Aromen von Mango , Passionsfrucht

& Orange in Kombination mit mildem Honig.

ÜNN

...das beste alkoholfreie Bier, dass unser Chef je getrunken hat.

OFFENE WEINE 0,2l (auf Wunsch auch 0,1l)

WEISS

WEISSBURGUNDER | Manz 7,50€

Kühl, fruchtig und mit kräutrigem Unterton & weicher Säure.

„KAITUI“ SAUVIGNON BLANC Markus Schneider | Pfalz | 2022 9,50€

Nach neuseeländischem Vorbild mit Aromen von Cassis, Stachelbeere, Kiwi & Maracuja.

GRAUBURGUNDER Markus Schneider | Pfalz | 2022 9,50€

frisch, knackig, saftig und einfach gut.

LUGANA CA`DEL FRATI Aromen von Apfel, Wildkräuter & Birne 12,00€

ROSÉ

SAIGNER ROSÉ Markus Schneider | Pfalz | 2022 9,50€

Fruchtbombe, die nicht nur in der Sonne Spass macht.

ROCKABILLY Waldfrucht mit tiefer Beerenaromatik 8,50€

ROT

NERO D'AVOLA Regaleali | Sizilien | 2022 7,50€

Samtig-weich mit leicht balsamischer Note.

„STICKLEBACK“ Ben Glaetzer | Australien | 2019 8,00€

Shiraz | Dolcetto | Lagrein - würzige Note & warme reife Frücht.

„BLACK PRINT“ Markus Schneider | Pfalz | 2021 10,50€

Tiefgründig, körperreich | Schokolade & Vanille & Brombeere.

„ESTATE BLEND“ - KAAPZICHT Südafrika | 2021 10,50€

Cabernet Sauvignon | Shiraz Top-Preis-Leistungswein!

S-POINT WEINE

Diese Weine haben unseren Stempel. Ausgewählte Weißweine in Kooperation mit dem Weingut „Manz“ in unterschiedlichen Größen.



ERIC MANZ
S-POINT EDITION

CUVEE
„SEPP WHITE“



S-POINT EDITION & „SEPP WHITE“

Das Weingut Manz aus Rheinhessen zählt zur deutschen Spitze. Seit 1725 widmet sich die Familie mit Leidenschaft dem Weinbau. Ihre terroirbetonten Weine bestechen durch höchste Qualität und Eigenständigkeit. Über die Jahre entstand eine enge Freundschaft, in der man gemeinsam am S-Point Wein genossen hat.

3 SORTEN IN 3 GRÖSSEN

„TO GO!“-SPECIAL

In der „Sundowner-Bag“ auf Eis und zwei Gläsern* – perfekt für den entspannten Genuss über der Düne | Preis: Minus 10€ vom Kartenpreis (*+Glaspfand)



FLASCHENWEINE

ROSÉ 0,75l oder mehr

ROSE VON BUHL „ BONE DRY" SPÄTBURGUNDER 0,75l 34,00€
drywineforsweetpeople

ROSÉ „ EMILIO" |Emil Bauer | 2024 42,00€

Zartes Lachsrosa, weiße Johannisbeere und Grapefruit machen diese Cuvée zum perfekten Soulfood Begleiter.

SAIGNER ROSÉ Markus Schneider | Pfalz | 2022 38,00€

Cuvée | Sehr kräftiger Rosé, feiner Duft nach reifen Himbeeren, feinherbe Geschmacksnuancen, frisch und animierend.

„DELHEIM" ROSÉ Delheim | Südafrika 35,00€

Herrlich erfrischender & belebender Wein, der nicht nur in Südafrika zu den besten Rosés auf dem Markt gehört. Mit „Mr. Goodman“ persönlich degustiert.

WEISS 0,75l oder mehr

GRAUBURGUNDER „MANZ" S-POINT EDITION 2022 0,75l 34,00€

Aromen gelber Früchte, leicht cremig & typisch burgundisch mit feinmineralischem Abgang.

MAGNUM 1,5l 69,00€

DOPPEL MAGNUM 3l 142,00€

KARL MAY „GOLDBERG" CHARDONNAY RESERVE 0,75l 52,00€

Schöner Druck des Chardonnays ausgewogen durch Birne und reife japanische Yuzu

WEISSBURGUNDER „ROCKABILLY" S-POINT EDITION 2023 0,75l 34,00€

In der Nase feine Noten von Mandeln und Marille

MAGNUM 1,5l 69,00€

Am Gaumen schlank und saftig mit Zitrusfrucht,

DOPPEL MAGNUM 3l 142,00€

angenehmer Säure und großem Trinkvergnügen.

JEROBOAM 5l 255,00€

only S-Point! (Exklusiv Abfüllung)

SAUVIGNON BLANC „ROCKABILLY" S-POINT EDITION 2023 0,75l 34,00€

Bouquet aus reifer Passionsfrucht, saftiger

MAGNUM 1,5l 78,00€

Mango & und zarten Nuancen von Limette,

DOPPEL MAGNUM 3l 142,00€

erfrischend und elegant,

JEROBOAM 5l 255,00€

SYLVANER „R" WAGNER STEMPEL '23 0,75l 42,00€

Reich und charackervoll!!

Eine finessenreiche Kombination aus betörender Frische nach Birne.

WEISS 0,75l oder mehr



CUVÉE „SEPP WHITE“ 2025

NEW!!

Weingut Manz | Reinhessen | Als ob die gemeinsame Story im S-Point Buch nicht schon genug wäre, gibt es jetzt auch noch einen gemeinsamen Wein. Eric wir lieben dich!

0,75l 32,00€

MAGNUM
DOPPEL MAGNUM coming soon!

GRAUBURGUNDER Markus Schneider | Pfalz |

0,75l 34,00€

Frisch, knackig, saftig, einfach gut.

MAGNUMI DOPPELMAGNUM 1,5l 72,00€ 3l 149,00€

LUGANA CA'DEI FRATTI

Der wohl bekannteste Lugana zeigt sich strohgelb mit Aromen von Apfel, Wildkräutern & Birne.

0,7l 42,00€

1,5l 79,00€

3,0l 176,00€

SAUVIGNON BLANC „HOLE IN THE WATER“ 2023

0,75l 42,00€

Dieser Wein steht für Spaß im Glas! Bouquet aus Cassis, Orange, Zitrus, Aprikose und Blüten. Aromen von Limette. Im Abgang vielschichtig und mineralisch.

SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ Markus Schneider | Pfalz | 2022

0,75l 42,00€

1,5l 89,00€

Nach Neuseeländischem Vorbild mit Aromen von Cassis, Stachelbeere, Kiwi & Maracuja | „Kaitui“ ist Neuseeländisch und steht für „Schneider“.

CHARDONNAY „JOHANNISKREUZ“ Markus Schneider | Pfalz

0,75l 79,00€

2022 | Charakterstark animiert mit Apfel, Melone & Birne.

RIESLING Weingut Dönnhoff | Nahe | 2023

0,75l 36,00€

Herzhaft frisch und klar, elegant mit anregender Mineralität.

RIBEIRO - MOSER ARINTO | 2022

0,75l 36,00€

Lisboa | Frische reife Zirusfrüchte, Apfelnoten, dezente weiße Blüten. Birnennoten mit prägnant saftiger Säure.

SAV ALL SELECIO PRIVADA Miguel Gelabert

0,75l 44,00€

Mallorca | 2017 | Würzig-süße Duftnoten, gute Balance zwischen Frucht und Säure, mineralisch.

GRÜNER VELTLINER „NEW CHAPTER“ Lenzmark | 2020

0,75l 65,00€

Niederösterreich | elegant & erfrischend, perfekte Balance von reifen Apfel- & zarten Melonentönen, feine Säure und mineralischer

1,50l 145,00€

Touch.

„MA'D MOSER FURMINT DRY MM5“ Ungarn | Tokaj 2021

0,75l 55,00€

Dichte, hellgelbe Farbe | Bouquet von Zitrusnoten, mineralisch mit einem Hauch von Limone. Am Gaumen trocken, knackig und druckvoll.

ROT 0,75l oder mehr

NERO D'AVOLA Regaleali | Sizilien | 2021 0,75l 29,00€
Samtig-weich mit leicht balsamischer Note

BLUTSBRUDER Weingut Karl May | Rheinhessen | 2018 0,75l 35,00€
Tief rot, beerige Frucht, samtig – vereint leichte Beerenfrucht mit würzig-rauchigen Noten und einer komplexen Tanninstruktur.

ROOI OLIFANT Weingut Schneider | Südafrika | 2021 0,75l 55,00€
Kirschen, Cassis und eine Spur Zedernholz verleihen dem purpurroten Saft von Kaapzicht Estate eine kraftvolle Cuvée, die dennoch leicht wirkt.

„FABELHAFT“ Douro Tinto 2021 Niepoort | 2021 0,75l 35,00€
rubinrot mit intensiven Aromen von Waldbeeren, Kräutern und Pflaumen. Er ist lebhaft, fruchtig und besitzt weiche Tannine.

„STICKLEBACK“ Ben Glaetzer | Australien | 2019 0,75l 32,00€
Rotwein-Cuvée mit tiefdunkler Farbe und violetten Reflexen. Begeistert mit warmen Fruchtaromen von Kirschen und Johannisbeeren sowie würzigen Noten von Schokolade.

„BLACK PRINT“ Markus Schneider | Pfalz | 2021 0,75l 42,00€
Intensive Kirscharomen mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere und blumigen Noten. Am Gaumen fruchtig, saftig und gut strukturiert. Vollmundiger Abgang mit hervorragender Dichte.

„ESTATE BLEND“ - KAAPZICHT Südafrika | 2021 0,75l 39,00€
überzeugt durch sein tiefdunkles Rot, würzige Nase, 1,5l 76,00€
volle Beerenfrucht, dichte Struktur. Top Preis-Leistungsw Wein.

LE VOLTE Dell'Ornellaia | Toscana | Italien | 2021 0,75l 46,00€
duftet intensiv nach dunklen Beeren, ist nahtlos
rund und perfekt balanciert, „Der kleine Ornellaia“. 1,5l 98,00€

STEINSATZ Markus Schneider | Pfalz | 2016

Marcus Schneider nennt ihn sein „Flaggschiff“. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, rubinrot mit Aromen von Tabak, Pfeffer, Leder, Kirschen und Pflaumen. Dicht gewoben, mit kräftigem Tannin und Nuancen von Nougat. 0,75l 79,00€

BESONDERE EINZELSTÜCKE 0,75l

CHATEAU GRUAUD LAROSE Bordeaux | Grand Cru Classé | 1983

Der CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ 1983 aus Saint-Julien besticht durch intensive Aromen dunkler Früchte wie Brombeeren und Cassis, begleitet von subtilen Gewürz- und Zedernholznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und komplex mit kräftigen Tanninen, die auf eine weitere Reifung im Keller hinweisen. Dieser Wein ist ideal für gehaltvolle Gerichte wie geschmortes Fleisch oder reifen Käse geeignet. Mit seinem großen Reifepotenzial verspricht er, mit der Zeit an Komplexität zu gewinnen und Liebhaber großer Bordeaux-Weine zu begeistern.

240,00€

CHATEAU BRANAIRE DUCRU Bordeaux | Cru Classe St Julien| 1989

Ein herausragender Bordeaux aus Saint-Julien. Er präsentiert sich in einem tiefen Granatrot mit jugendlichen Reflexen. Das Bouquet ist reich und komplex mit Aromen von reifen schwarzen Früchten, Zedernholz, Tabak, Gewürzen, Mineralität, Leder und Trüffel. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und gut strukturiert mit samtigen Tanninen. Geschmacklich dominieren schwarze Johannisbeeren, Pfeffer und getrocknete Kräuter, begleitet von feiner Vanille. Eine frische Säure und elegante Röstnuancen sorgen für Balance. Der Abgang ist lang und anhaltend mit ausgewogener Frucht und Würze, begleitet von feiner Mineralität. Insgesamt ist dieser Wein ein klassischer und charmanter Bordeaux, ideal für besondere Anlässe. Empfohlene Trinktemperatur liegt bei 16-18°C, Dekantieren wird empfohlen. Passt hervorragend zu edlen Fleischgerichten, gereiftem Käse und raffinierten Pilzgerichten.

220,00€

Hinweis zu Jahrgangsänderungen:

Aufgrund von Verfügbarkeiten können Jahrgangsänderungen bei unseren Weinen auftreten. Bei Fragen sprich uns gerne an. Vielen Dank für dein Verständnis.

SPIRITUOSEN

ABSOLUT WODKA aus dem Kühlfach 2cl 3,00€

HELBING/LINIE AQUAVIT/BOMMERLUNDER 2cl 3,50€

RAMAZOTTI/AVERNA/FERNET BRANCA 4cl 4,50€

KRÄUTERLIKÖR „1772“Borgmann Berlin 2cl 5,00€

hochwertiger Kräuterschnaps abseits des bekannten
Mainstreams

LIMONCELLO VILLA MASSA 4cl 4,50€

Italienischer Zitronenlikör

RHABARBERLIKÖR 2cl 6,00€

aus der Keitumer Genussch miede

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE VON FREIHOF 2cl 6,00€

Marille | Haselnuss | Himbeere | Williams Birne

...VOM ZIEGLER

Alte Zwetschke 11,00€

Alter Apfel 10,00€

GRAPPA ...aus unserer Brennblase!! **NEW!!** 8,00€

WHISKEY

ARBEG 10 YEARS OLD Islay Single Malt Scotch 4cl 7,50€

SILD WHISKEY "Jöl en Reek" Single Malt Whisky 4cl 7,50€

RUM

RON ZACAPA 23 Solera Gran Reserva | Guatemala 4cl 9,50€

ALDER RUM aus Hamburg

Hochwertige Handarbeit von Harry & Hakim Fairtrade & Organic Rum at
it's best!

4cl 8,50€

ALDER PURE WHITE ORGANIC
ALDER PURE BROWN ORGANIC

LECKER!!

6,50€



S-POINT EVENTS

Plant ihr ein Event und sucht eine coole Beach-Location mit kreativem & ausgefallenem Soulfood? Dann meldet euch bei uns – wir machen euer Event unvergesslich!

HOCHZEITEN

Euer schönster Tag des Lebens
in unserer Beachhütte.

DJ-NIGHTS & LIVE-MUSIK

Zu coolen Beats im Sand tanzen.
Bleibe „Up to Date“ bei Instagram.

SUNDOWNER

Drink in die Hand und
ab über die Düne.



**WEITERE WÜNSCHE, IDEEN UND ANREGUNGEN? IMMER HER DAMIT!
UND TEILT EURE ERLEBNISSE GERNE MIT UNS AUF INSTAGRAM**

@SPOINTSYLT



GIN SPECIAL

KNUT HANSEN 0.0% & THOMAS HENRY 10,50€

Der KNUT HANSEN 0,0 besticht durch seinen unverwechselbaren zitronigen Geschmack. Handcrafted nach nordischer Art in eigener Manufaktur

NILS KOENIG PREMIUM DRY GIN & FEVER TREE 14,50€

Mediterraner Premium-Gin mit intensiven und fein nuancierten Geschmacksnoten. Zitronen- und Orangenaromen dominieren und sorgen für eine erfrischende Explosion in der Nase. Einzigartig durch 18 Botanicals wie wilden Wacholder, handgepflückte Rosen, Zitrone, Pomeranze, Basilikum, Rosmarin, Fenchel, Angelikawurzel und Mastix.

HENDRICK'S & THOMAS HENRY 12,50€

Ungewöhnlicher Gin, der aus elf feinen Botanicals hergestellt wird. Die kuriose, aber wunderbare Infusion von Rose und Gurke verleiht unserer Spirituose ihren einzigartig ausgewogenen Geschmack, der zu einem makellosen, glatten Gin führt.

THE BOS & FEVER TREE 12,00€

Ursprünglich als satirische Idee gedacht, hat sich dieser mit Zitronengras verfeinerte Wacholdersaft von Deutschlands Feinkost-Pabst Ralf Bos zu einem Stoff entwickelt, der selbst pur eine Granate ist.

MONKEY 47 & THOMAS HENRY 12,50€

Seit 2008 verleiht Black Forest Distillers ihrem Gin neben dem Wacholder und Zitrusaromen auch pfeffrige Noten sowie subtile, herb-fruchtige Komponenten.

FERDINAND & THOMAS HENRY 12,50€

Handgelesene Riesling Trauben aus Schiefer Steilhängen der großen Lage Saarburger Rausch & über 30 fein abgestimmte regionale Botanicals stehen für höchsten Genuss.

GIN SUL & THOMAS HENRY 13,00€

Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln, charakteristisch seine feinen mediterranen Zitrusnoten sowie die sorgfältigen Destillation in kleinen Batches.

GIN SPECIAL

TANQUERAY „BLACKCURRANT“ROYALE& FEVER TREE 12,50€

Schwarze Johannisbeere & Vanille, exotisch geheimnisvoll.

THE ILLUSIONIST & FEVER TREE 14,50€

Unbeschreiblich was diese Blüte mit dem Münchner Gin anstellt.

Erlebnis-Getränk – unbedingt ausprobieren!

HUCKLEBERRY GIN & FEVER TREE 14,50€

vereint Heidelbeeren, Wacholderbeeren, Angelikawurzeln, Koriandersamen, Ingwer, Lavendel und Zimt zu einem einzigartigen Aroma. Ideal über den Abend verteilt zu genießen, bietet er fruchtige und würzige Noten für ein erfrischendes Erlebnis.

SPITZMUND GIN & FEVER TREE 14,50€

Brand-Owner Andreas Werner aus Kiel ist nicht nur ein guter Freund, sondern überzeugt mit seiner Kombi aus Wacholder, Pflaume, Koriander & weiteren Botanicals, welche diesem New Western Dry Gin seinen einzigartigen Geschmack verleihen

Gin MARE 13,50€

Mit Aromen von Oliven, Rosmarin und Thymian, schmeckt dieser Spanier wie Tapas im Glas. Perfekt mit einer Orangenzeste.

LONGDRINKS

CUBA LIBRE (3ANOS) 9,50€

CUBA LIBRE (7ANOS) 10,50€

CAMPARI SODA / CAMPARI ORANGE 9,50€

PIMM 'S CUP NO 1. Borgmann Berlin 12,50€

Pimm's | Orange | Minze | Gurke | Ginger Ale

LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniels | Zitrone 12,50€

S-POINT-VIBES FÜR DICH ZUHAUSE!

S-POINT WEINE

Kuratierte Weißweine von unseren befreundeten Weingütern „Manz“ und „Rockabilly“. Exklusiv mit S-Point Logo - Perfekt für besondere Anlässe, zum Verschenken oder einfach, um sich zuhause etwas Besonderes zu gönnen.

FRAGT UNS!



S-POINT SARDINEN

Geiles Dosenfutter aus Portugal.
Die originalen S-Point Sardinen.



CRAFTBEER „FÖRSTERBUBEN“

Inspiriert von der Kindheit dreier „Försterbuben“ aus dem Salzburger Land kommt das Red Ale - American Amber und verkörpert unsere Werte von Gemütlichkeit, Geselligkeit und Zusammenhalt. Exklusiv erhältlich im S-Point.

0,33L 6,90€

GLÄSER & TASSEN & TONKRUG

S-Point-Vibes für Zuhause. Von Espresso-Tassen bis Tonkrug. Nimm dir eine kleine Sylt-Erinnerung mit und denke bei deinem nächsten Kaffee oder Bier an uns! Exemplare rechts neben dem Ausgang.

PREISE AUF DER TAFEL.



GEILES DOSENFUTTER

S-POINT SARDINEN AUS PORTUGAL

Erlebe die Tradition Portugals mit unseren S-Point Sardinen in der Dose. Unsere Sardinen stammen aus einer kleinen, familiengeführten Hafenanlage im Süden Portugals. Sie werden frisch verarbeitet und von Hand in Dosen gelegt – frischer geht's nicht. Jede Dose spiegelt jahrhundertealte Fischereikunst wider. Die klassischen Sardinen sind mit Olivenöl aufgegossen, die pikanten Varianten mit Pflanzenöl und Chili.

Wie ein guter Portwein werden sie mit der Zeit nur besser. Vollgepackt mit Omega-3-Fettsäuren, Proteinen und Vitaminen eignen sie sich perfekt als Vorspeise, auf Brot, in Salaten oder als Hauptgericht. Probier sie auch mit Butter, einem Zitronenschnitt und geröstetem Brot – einfach Graubrot mit Olivenöl im Ofen rösten und genießen!

GEILES DOSENFUTTER
S-Point Style



Sardinen in Pikantem Pflanzöl

10€

ALLERGENE HINWEISE

Liebe Gäste,

uns ist eure Gesundheit und euer Wohlbefinden sehr wichtig. Daher möchten wir euch darauf hinweisen, dass in unserer Küche alle gängigen Allergene verarbeitet werden.

Dazu gehören unter anderem

- Glutenthaltiges Getreide (wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Obwohl wir größtmögliche Sorgfalt walten lassen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, können wir dies nicht vollständig garantieren. Bitte informiere unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir Dir bestmöglich weiterhelfen und alternative Gerichte anbieten können.

Vielen Dank für Dein Verständnis!

Dein S-Point Team