

BLUM`S DELIKATE SUPPEN



- Sylter Edelfischsuppe**
mit feinstem Fisch und Gemüse € 5,50
- Holsteiner Kartoffelsuppe**
mit Räucherlachsstreifen € 5,50
- Sylter Krabbensuppe***
mit Sahnehäubchen € 5,50
- Pikante Möhren-Chili-Suppe**
mit Nordseekrabben* und Sahnehäubchen € 5,50

BLUM`S HAUSSPEZIALITÄTEN



Blum`s Spezialitäten

auf Sylt:

Genießen Sie in unseren 5 Bistros auf der Insel Sylt die Delikatessen aus der hauseigenen Tinnumer Räucherei, die zahlreichen hausgemachten Fischsalate und vieles „Meer“.

- Sylter Royal Auster**
mit gebuttertem Schwarzbrot und Zitrone Stück € 2,00
- Brathering süß-sauer eingelegt**
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln € 8,90
- Hausgemachter Sahnehering**
mit einer heißen Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln € 8,90
- Dänische Heringsfilets**
feine Sherry- und Curryheringe mit Bratkartoffeln € 9,50
- Zarte Matjesfilets**
an Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Salz- oder Bratkartoffeln € 9,50
- Calamaris**
knusprig panierte Tintenfischringe mit hausgemachter Knoblauch- und Cocktailsauce, dazu Baguette € 9,50
- Knuspriger Backfisch**
grätenfreies Fischfilet mit Remoulade und Majo- oder Speckkartoffelsalat € 9,90
- Heiß geräucherter Stremellachs**
auf frischem Salat mit Honig-Senfsauce und Bratkartoffeln € 12,50
- Sylter Heringsplatte**
Hering vom Grill, Brathering süß-sauer, Rollmops und Curryhering, dazu Bratkartoffeln € 12,50
- Gourmet-Teller**
herzhafte Räucherfische mit hausgemachten Fischsalaten, dazu gebuttertes Friesenbrot oder Bratkartoffeln € 12,50
- Nordseekrabberteller* mit Spiegelei**
und Sour Cream, dazu gebuttertes Friesenbrot oder Bratkartoffeln € 12,50

* enthält Benzoesäure

BLUM`S FISCH AUS DEM SUD



Angeldorsch

an Dijon-Senfsoße, dazu Salzkartoffeln € 12,50

Lachsschnitten

in Kräutersauce mit Bandnudeln und feinem Blattspinat € 13,50

Steinbutt - Bester Edelfisch

mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und
zerlassener Butter, je nach Gewicht 100g € 6,50

BLUM`S PASTA- & KARTOFFEL-LECKEREIEN

Zur Pasta reichen wir unser
ofenfrisches Baguette.



Sahnenudeln mit Shrimps und Räucherlachs € 9,90

Flusskrebse auf Rigatoni in pikanter Asia-Sauce € 10,50

Scampi auf Pesto-Spaghetti mit Parmesan € 10,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream

und buntem Salat € 5,50

und Räucherlachsscheiben € 9,50

und Nordseekrabben* € 11,50

und Scampi vom Grill € 11,50

Kartoffel-Röstis mit Sour Cream

und Räucherlachsscheiben € 9,50

und Nordseekrabben* € 11,50

und Scampi vom Grill € 11,50

Vegetarische Gerichte stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

BLUM`S KRUSTEN- & SCHALENTIERE



Scampi vom Grill

mit hausgemachter Knoblauch- und
Cocktailsauce, dazu Baguette € 11,50

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Seegras-Sesam-Salat,
dazu Knoblauchbaguette

Kleine Portion € 9,00

Große Portion € 13,50

1/2 Hummer vom Grill

mit hausgemachter Knoblauch- und
Cocktailsauce, dazu Baguette € 15,00

Riesengarnelen

(3-4 Stück) in der Schale gebraten mit
hausgemachter Knoblauch- und Cocktailsauce,
dazu Knoblauchbaguette € 16,50

Blum`s Garnelenvariation

Scampi und Jumbo-Riesengarnelen vom Grill,
Scampi in Aioli auf buntem Salat, mit hausgemachter
Knoblauch- und Cocktailsauce, dazu Knoblauchbaguette € 18,50

* enthält Benzoesäure

BLUM`S MEERESPEZIALITÄTEN VOM GRILL



Für Fischkenner

Sie lieben das Besondere?

Ob Languste, Steinbutt oder Sees- zunge in allen Größen, Hummer aus dem Bassin, Seeteufel, Fischro- gen (Kaviar) gebraten oder ganze Dorade vom Grill. Wir erfüllen Ihren Wunsch.

Informieren Sie sich einfach bei unserem Blum-Team!

Grüne Heringe mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	€ 9,50
Seelachsfilet mit feinem Speckkartoffelsalat und Remoulade	€ 9,90
Blum`s Pannfisch Fischfilets aus der Pfanne in herzhafter Sauce, dazu Bratkartoffeln	€ 12,50
Rotbarschfilet mit Salz- oder Bratkartoffeln und buntem Gemüse, dazu Kräutersauce	€ 13,50
Schollenfilet mit Shrimps und Wildreis, dazu Kräutersauce	€ 13,50
Limandes-Zungenfilet mit Bandnudeln und feinem Blattspinat, dazu Kräutersauce	€ 13,50
Fjord-Lachsfilet mit Bandnudeln und feinem Blattspinat, dazu Kräutersauce	€ 13,50
Fischfilet-Teller 3 verschiedene Nordseefischfilets mit Blattspinat und Bratkartoffeln, dazu Kräutersauce	€ 13,50
Steinbeißerfilet mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse, dazu Meerrettichsauce	€ 14,50
Zanderfilet mit Wildreis und Blattspinat, dazu Kräutersauce	€ 14,50
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln, dazu Bratkartoffeln	€ 14,50
Scholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben*, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	€ 16,50
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, je nach Gewicht	100g € 6,50
Blum`s Edelfisch-Platte 3 verschiedene Edelfische mit Scampi und Bratkartoffeln	€ 16,50
Ganze Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Spinat	€ 16,50
Blum`s Seafood-Platte mit edlem Stück vom Hummer, Riesengarnele, Scampi, Muscheln, Sylter Royal Auster, Kabeljau- und Lachsfilet, mit hausgemachter Knoblauch- und Cocktailsauce, dazu Knoblauchbaguette	€ 22,50

Alle Gerichte auch mit Reis oder Nudeln erhältlich.

* enthält Benzoesäure

BLUM`S KINDERGERICHTE



3 Kartoffel-Röstis

mit Apfelkompott oder Zimt und Zucker

€ 4,95

Calamaris

knusprig panierte Tintenfischringe mit hausgemachter Knoblauch- und Cocktailsauce, dazu Baguette

€ 5,50

Knusperfilet

grätenfreies Fischfilet in Knusperhülle mit Pommes frites

€ 6,90

Schollenfilet gebraten mit Bandnudeln

€ 6,90

Kinderschnitzel paniert (Putenfilet) mit Pommes frites

€ 6,90

BLUM`S FLEISCHGERICHTE



Putenschnitzel paniert

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 11,50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und Remoulade

€ 12,50

BLUM`S SALAT & DESSERT

Einfach selbst am Buffet zusammenstellen und an der Kasse abwiegen lassen.

Großes Salat-Buffer

100g € 1,50

Blum`s Dessert-Variationen vom Buffet

100g € 1,50

Alle Gerichte auch, gut verpackt, zum Mitnehmen.



**FRISCH-
FISCH
Garantie**

Nur durch Qualität und Frische wird der Genuss einer Fischdelikatesse zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Alle unsere Fische kommen aus **nachhaltiger und umweltschonender Fischerei**, um so unsere Meere und Fischbestände zu schonen.

Wir garantieren mit unserem Namen und unserer langjährigen Erfahrung für besten Fischgenuss.

Guten Appetit!

Ihr Blum-Team

An unserer Gourmetbar

APERITIF



Lutter & Wegner
GENDARMENMARKT

CHAMPAGNE
Lanson

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Prosecco trocken

Blum`s Sekt trocken

Champagner Lanson

Champagner Taittinger

Champagner Taittinger Rosé

Glas 0,1 l

Flasche

€ 4,00

0,75 l € 19,50

€ 4,00

0,75 l € 19,50

€ 7,50

0,75 l € 52,00

0,75 l € 59,00

0,75 l € 65,00

EDLE WEINE


KILIAN HUNN
www.weingut-hunn.de



SACCHETTO

LOUIS MICHEL & FILS

Grands Vins de Chablis depuis 1850



vignobles
GUY SAGET
depuis 1790

Badische Weißweine
vom Weingut Kilian Hunn

Müller-Thurgau trocken

Riesling trocken

Riesling halbtrocken

Weißburgunder trocken

Grauburgunder trocken

Chardonnay trocken

Glas 0,2 l

Flasche

€ 3,50

1,00 l € 13,50

€ 4,60

0,75 l € 14,90

€ 4,60

0,75 l € 14,90

€ 4,80

0,75 l € 15,50

€ 4,80

0,75 l € 15,50

€ 4,80

0,75 l € 15,50

Weißweine von nah und fern

Sauvignon Blanc

(Rheinessen) trocken

Pinot Grigio (Italien) trocken

Lugana (Italien) trocken

Chablis Louis Michel

(Frankreich) trocken

Sancerre Laroche

(Frankreich) trocken

€ 4,40

0,75 l € 14,50

€ 4,20

1,00 l € 17,50

€ 5,50

0,75 l € 18,50

€ 6,50

0,75 l € 22,50

€ 6,50

0,75 l € 22,50

Rosé und Rotweine

Badischer Spätburgunder
Rosé trocken

Badischer Spätburgunder
Rotwein trocken

Merlot (Frankreich) trocken

Cabernet Sauvignon

(Chile) trocken

€ 3,90

1,00 l € 17,50

€ 3,90

1,00 l € 17,50

€ 4,40

1,00 l € 18,50

€ 5,50

0,75 l € 18,50

Die Auswahl der Weine ist abgestimmt auf unsere feinen Fischgerichte.

BIER VOM FASS



Flensburger Pils 0,3 l € 2,90

0,4 l € 3,50

Alsterwasser 0,3 l € 2,90

0,4 l € 3,50



Duckstein 0,3 l € 2,90



Erdinger 0,3 l € 2,90

0,5 l € 4,20

FLASCHENBIER

Flensburger Gold 0,33 l € 2,90

Flensburger Dunkel 0,33 l € 2,90

Erdinger Hefeweizen 0,50 l € 4,20

König Pilsener alkoholfrei 0,33 l € 2,50

Malzbier alkoholfrei 0,33 l € 2,50

OBSTBRÄNDE 2cl

Spezialitäten aus Baden

Obstler € 3,90

Sauerkirsch € 4,50

Himbeer € 4,50

Williams Birne € 4,50

Wildkirsch € 4,50

Marille € 4,50

Mirabelle € 4,50

Zibärtele (Wildpflaume) € 4,80

GRAPPA 2cl

Grappa, Waibel (Baden) € 4,50

Grappa di Chardonnay (Italien) € 6,00

AQUAVIT & SPIRITUOSEN 2cl

Weizenkorn € 2,00

Wodka Moskovskaya € 2,20

Bommerlunder € 2,20

Malteser Aquavit € 2,30

Helbing Kümmel € 2,20



Küstennebel € 2,30

Underberg € 2,30

Fernet Branca oder Menta € 2,50

Jägermeister € 2,50

Jubi Aquavit € 2,50

Linie Aquavit € 2,50

Sambuca weiß € 2,50

Friesengeist € 2,80

Averna € 3,00

Ramazzotti € 3,00

Weitere Spirituosen und Cocktails auf Anfrage.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sylt Quelle kleine Flasche 0,33 l € 2,80

Sylt Quelle große Flasche 0,75 l € 5,50

Bonaqua Mineralwasser 0,20 l € 2,10

Coca Cola** normal o. light 0,20 l € 2,10

Fanta*, Sprite****** 0,20 l € 2,10

Schweppes
Lemon, Tonic, Ginger*1 0,20 l € 2,50

Niehoffs Säfte
Apfel, Orange, Traube, Tomate 0,20 l € 2,50

HEIßE GETRÄNKE

Diverse Teespezialitäten € 2,10

Tasse Kaffee € 2,20

Tasse Espresso € 2,00

Tasse Espresso double € 3,20

Tasse Cappuccino € 2,80

Milchkaffee € 3,00

Tasse Macchiato € 3,00

Pharisäer Kaffee mit Rum & Sahne € 3,50

Rum Grog (Tee mit Schuss) € 3,50

Glühwein € 2,50

Glühwein mit Schuss € 3,00

*1 chininhaltig, **koffeinhaltig, enthält Farbstoff E150d und Säuerungsmittel E338, ****konserviert, enthält Farbstoff E160a, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Stabilisator E412, *****konserviert, enthält Säuerungsmittel E330 und E331