



Der Pate-Sylt

Rèda Ferhat – Geschäftsführer
Der Pate-Sylt Gastronomiebetrieb GmbH
Hörnumer Straße 5 | D-25980 Rantum / Sylt
Tel 0 46 51/95 76 000 | Fax 0 46 51/95 60 311
kontakt@derpate-sylt.de | www.derpate-sylt.de

RESTAURANTÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Sonnabend von 17:00 - 22:00 Uhr. Reservierung erforderlich.
Sonntag + Montag geschlossen – ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen. Heiligabend ist geschlossen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.
EC-Karten sind erwünscht.





Josie, Der Pate-Sylt!

Rèda Ferhat - Josie - strandete 1989 in Deutschland.

Seine ersten Erfahrungen sammelte er in Deutschland in der Bar Jacko/Hamburg.

Seit April 1990 ist er auf der schönsten Insel Deutschlands, Sylt. Er startete im gastronomischen Bereich u.a. bei Pippo/Am Bahnhof, weitere Stationen waren das Bistro Düsing und Bistro Arco in der Friedrichstraße in Westerland sowie Cafe Meeresblick in Wenningstedt.

Den Sprung in die Selbstständigkeit wagte er mit Jolie Glas + Porzellan 2001 und parallel dazu leitete er den Vertrieb der gesamten Syltlogistik des Unternehmens Delta Fleisch Handels GmbH, Hamburg.

Vom 20. März 2012 bis 2. Dezember 2017 betrieb er bereits erfolgreich die Pizzeria Der Pate in Rantum in der Hafestraße 4 mit Kirsten Esdar an seiner Seite. Kirsten Esdar wird sich ab 2018 ausschließlich für das zweite Standbein, www.jolie-sylt.de HoReCa Gastrobedarf, einsetzen können und müssen. Wer die Gastronomie kennt, weiß um das Auf und Ab, auch für Josie gab es große Erfolge und tiefe Rückschläge, letztere ihn jedoch nur darin bestärkten, seinen ursprünglichen Traum vom Paten wahr werden zu lassen. Sein neuer Standort ist das, was er wollte. Strandnah und doch mitten im Geschehen. Mit diesem Restaurant hat Josie seinen Traum wahr gemacht. Seit Jahrzehnten fest mit der Insel verankert, kommt man nun nicht mehr an ihm vorbei, ohne ihn wahrnehmen zu müssen. Der Pate-Sylt liegt direkt an der Hauptstraße durch Rantum.

Essen + Trinken beim Paten – und, wie immer ALLES etwas anders.



SUPPE

CREMA DI POMODORE Italienische Tomatensuppe mit Sahne, Basilikum²² € 7,50

ANTIPASTI

BRUSCHETTA Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum 2 Stücke^{16,22} € 7,00

CAPRESE Frische Tomaten, italienischer Büffelmozzarella, Basilikum²² € 13,50

CARPACCIO Vom Rind, Rucola, Pinienkerne, Parmesan Reggiano^{22,25} € 12,50

ANTIPASTI Gemischte Vorspeise mit Bresaola, Parmesan Reggiano^{2,22} € 14,50

VITELLO TONNATO Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern¹⁹ € 16,50

GAMBERETTI Garnelenpfanne, mediterranes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch¹⁷ € 18,50

SALATE

SALAT Kleiner gemischter Salat der Saison € 9,50

SALAT Schafskäse, Thunfisch oder Geflügelbrust^{19,22} je € 13,50



PIZZA

MARGHERITA	Mozzarella, Basilikum ^{16,22}	€ 8,50
SALAMI	Rindersalami ^{2,16,22}	€ 10,50
SCHINKEN	Bresaola (geräucherter Rinderschinken) ^{2,16,22}	€ 10,50
SALAMI/PILZE	Rindersalami und frischen Pilzen ^{2,16,22}	€ 11,50
SCHINKEN/PILZE	Bresaola (geräucherter Rinderschinken) mit frischen Pilzen ^{2,16,22}	€ 11,50
SYLT	Bresaola (geräucherter Rinderschinken) mit frischer Ananas ^{2,16,22}	€ 11,50
CAPRICCIOSA	Bresaola (geräucherter Rinderschinken) mit frischen Artischocken ^{2,16,22}	€ 12,50
QUATTRO FROMAGGI	Schafskäse, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmigiano ^{16,22}	€ 13,50
QUATTRO STAGGIONE	Bresaola mit frischen Pilzen, Sardellen, Oliven, Gorgonzola ^{2,10,16,19,22}	€ 14,50

Unsere Pizzen werden ausschließlich bei uns im **Holzkohleofen** zubereitet und sind jeweils mit Tomatensauce, Oregano, hauseigener Pizzagewürzmischung und Mozzarella belegt.



PIZZA

CIP E CIOP	Kapern und Sardellen ^{16,19,22}	€ 13,50
BRUSCHETTA	FrISChe Tomaten, Rucola, Knoblauch, Parmigiano ^{16,22}	€ 15,50
ERBACCE	FrISCheR Blattspinat, wahlweise mit Gorgonzola oder Schafskäse ^{16,22}	€ 14,50
TONNO	Thunfisch und rote Zwiebeln ^{16,19,22}	€ 15,50
VULCANO	Bresaola (geräucherter Rinderschinken), Rucola, Parmigiano ^{2,16,22}	€ 15,50
DER PATE	Paprika, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Pilze ^{16,22}	€ 16,50
MARINARA	Meeresfrüchte und Knoblauch ^{16,17,22}	€ 16,50
GAMBERETTI	Garnelen und Knoblauch, Petersilie ^{16,17,22}	€ 18,50

Unsere Pizzen werden ausschließlich bei uns im **Holzkohleofen** zubereitet und sind jeweils mit Tomatensauce, Oregano, hauseigener Pizzagewürzmischung und Mozzarella belegt.



PASTA

CORLEONE	Spaghetti mit kandierten Tomaten, Knoblauch, Parmigiano ^{16,22}	€ 12,50
BOLOGNESE	Spaghetti mit Rinderhackfleischsauce, Parmigiano ^{16,22}	€ 13,50
ARRABIATA	Rigatoni in scharfer Tomatensauce, Rucola, Parmesan ^{16,22}	€ 13,50
TORTELLINI	Rossinis hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch in Sahne-Parmesansauce ^{16,22}	€ 13,50
LASAGNE	Hausgemachte Pastatorte ^{16,22}	€ 14,50
RIGATONI	Röhrennudeln mit Gorgonzolasauce, Parmigiano ^{16,22}	€ 14,50
FETTUCINE	Bandnudeln mit Garnelen in Weißweinsauce, Parmigiano ^{16,17,22}	€ 18,50



Der Plate

Pizzeria
- R A N T U M -

STEAK

Unsere Steaks, aus deutschen Fersen, werden nur bei uns im **Holzkohleofen** bei 450 Grad zubereitet und stets mit Kräuterbutter und saisonalen Beilagen serviert. Wählen Sie unter folgenden Varianten:

RIBEYE-STEAK

Delta Dry Aged 250 g

€ 30,50

Delta Dry Aged 400 g

€ 41,50

Delta Dry Aged 600 g - nur auf Vorbestellung

€ 56,50

Delta Dry Aged Rinderfilet 250 g mit 2 Garnelen

€ 36,50

Delta Dry Aged Rinderfilet 400 g mit 2 Garnelen

€ 56,00



BEILAGEN

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen **eine** Beilage. Gerne servieren wir Ihnen zusätzlich weitere:

BEILAGEN

Kartoffelgratin – Mediterranes Gemüse – Salatbeilage²²

je € 5,50



DESSERT

TIRAMISU	Tiramisu, hausgemacht ^{8,18,22}	€ 6,50
CRÈME BRÛLÉE	Französischer Klassiker mit Karamelkruste ^{8,18,22}	€ 6,50
BROWNIE	Amerikanischer Schokokuchen mit Vanilleeis ^{16,18,22}	€ 7,50
SORBÉT	Tagesempfehlung des Paten	€ 3,50

KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste, alle Nudelgerichte zum halben Preis – siehe Speisekarte.

Allergene Kennzeichnung: Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne auch mündlich Auskunft. In unseren Speisen können trotz Zubereitung mit frischen Zutaten folgende Zusatzstoffe und Allergene vorkommen:

1. mit Farbstoff	2. mit Konservierungsstoff	3. mit Geschmacksverstärker	<u>Allergene</u>		
4. mit Süßungsmitteln	5. mit Antioxidationsmitteln	6. mit Phosphat	16. glutenhaltiges Getreide	17. Krebstiere	18. Eier
7. mit Milcheiweiß	8. koffeinhaltig	9. chininhaltig	19. Fisch	20. Erdnüsse	21. Soja
10. geschwärzt	11. geschwefelt	12. Nitratpökelsalz	22. Milch / Laktose	23. Schalenfrüchte	24. Sellerie
15. mit Nitrat	14. gewachst		25. Senf	26. Sesamsamen	
15. gentechnisch veränderter Rohstoff (Mais / Reis / Soja)			27. Schwefeldioxid/Sulfite	28. Lupinen	29. Weichtiere

