

VORSPEISEN

CREMIGE BURRATA*

Tomaten · Baby Leaf Pinienkerne · Oliven · Ciabatta 22,90

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

Erdbeer-Aprikosenconfit · Feldsalat · Butter-Brioche 32,90

RINDERTATAR „MIRAMAR“

Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons
als Vorspeise 25,90
als Hauptgang 34,90

LACHS TATAR

Lachstatar · Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti 25,90

MIRAMAR TATAR ZWEIERLEI

Rindertatar · Lachstatar · Sylter Graubrot · Cornichons ·
Schalotten · Kartoffelrösti
als Vorspeise 26,90
als Hauptgang 35,90

RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Ruccola · Parmesan 22,90

SUPPEN

SYLTER HUMMERSUPPE

Hummerfleisch · Dillsahne 19,90

RINDER-CONSOMMÉ

Fleischklösse · Eierstich 11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

EDELPILZ-LASAGNE*

Wintertrüffel · Pilze der Saison · Feldsalat · Frischkäse · Pesto · Sojahack 28,90

KAROTTE TRIFFT BROKKOLI **

Urkarotte · Wilder Brokkoli · Pariser Kartoffeln · Petersiliensauce 25,90

*FÜR VEGETARIER ** FÜR VEGANER

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET

Baby Möhre · Wilder Brokkoli · Neue Kartoffeln · Zitronensauce 40,90

SKREI FILET

Rosenkohlblätter · Bacon · Pariser Kartoffeln · Pommery Senf Sauce 40,90

STEINBUTTFILET

Buntes Spargelgemüse · Nordseekrabben · Kartoffelpüree · Krustentiernage 59,90

SYLTER RINDERROULADE

Vichy Karotten · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 29,90

SYLTER LAMMCARREE

Grüne Bohnen · Rosmarin Kartoffeln · Thymianjus 49,90

GEGRILLTES US GREATER OMAHA RINDERFILETSTEAK

Spinat · Edelpilze · Herzogin Kartoffeln · Pfeffer Rahm Sauce
180g 59,90
250g 74,90

UPGRADE

a la „Surf & Turf“ mit Garnelen 16,00

a la „Rossini“ mit Gänseleberscheibe und Trüffel 20,00

Unsere Fisch- und Fleischgerichte werden schonend
bei Niedrigtemperaturen zubereitet. Dauer min. 20 -30 Minuten.

WINTER SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

ROTE BEETE-TRÜFFEL-CARPACCIO

Italienischer Wintertrüffel · Feta Käse · Äpfel · Pinienkerne

22,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

Nordseefische · Krabben · Algen · Lauch · Tomaten · Aioli · Aquavit

Vorspeise

19,90

Hauptgang

34,90

TAGIATELLE TARTUFO

Winter Trüffel · Schnittlauch · Schalotten · Tagliatelle · Crème Fraîche

Vorspeise

29,90

Hauptgang

39,90

GEBRATENE ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN

Kräuter · Paprika · Knoblauch · Cappellini · Weißwein

34,90

HIMMEL UND ERDE

Gebratene Blutwurst · Karamellisierte Äpfel · Röstzwiebeln

Vorspeise

19,90

Hauptgang

32,90

KAVIAR-KARTE

QIANDAO PREMIUM

Prunier Kaviar Haus 20g
Crème fraîche, Blinis

55,00

DEUTSCHER ZUCHTSTÖR FEINSTE KÖRNING

Altona Kaviar Haus 20g
Crème fraîche · Blinis

59,00

ST JAMES KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 15g
Crème fraîche · Blinis

65,00

BELUGA KAVIAR

Altona Kaviar Haus 10g
gekochtes Ei · Blinis · Crème fraîche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

79,00

CAVIAR TASTING SET

Qiandao Premium 20g – Deutscher Zucht Kaviar 20g – Beluga 10g
gekochtes Ei · Toast · Blinis · Crème fraîche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

159,00

Gerne führen wir auch private Kaviar Tastings ab 2 Personen mit unserem
Küchenchef durch. Sprechen Sie unser Service Personal an

NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER KALBSCURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH	12,00
CREMIGE KARTOFFELSUPPE	
Petersilie · Majoran · Croûtons	9,90
UPGRADE	
mit Wiener Würstchen	12,90
mit Nordseekrabben	14,90
GROSSER GEMISCHTER SALAT	
Kirschtomaten · Radieschen · Gartenkresse · Paprika · Zupfsalat · Hausdressing	13,90
UPGRADE	
mit Beelitzer Hühnerbrustfilet	21,90
mit Rinderfiletscheiben	27,90
mit Rotgarnelen	28,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Hausfrauensauce · Schwarzbrot	19,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree	20,90
PIKANTES RINDERGULASCH	
Schleswig-Holsteiner Rind · Paprika · Zwiebeln · Spätzle	21,90
KÖNIGSBERGER KLOPSE	
Rote Beete-Salat · Cremiges Kartoffelpüree · Karpersauce	23,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Kalb- u. Rinderhack · Spaghetti · Parmesan	18,90
KALBSFILETGESCHNETZELTES	
Pilze · Kroketten · Sahnesauce	34,90
GEBRATENES FISCHFILET DES TAGES	
Spinat · Butterkartoffeln · Beurre blanc	34,90
MIRAMARS VANILLE-SAHNEMILCHREIS	
Apfelmus · Zimt und Zucker	10,90
ZWEIERLEI VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE	
Beeren · Dunkle und helle Valrhona Schokolade · Crumble	10,90

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zweierlei von der Valrhona Schokolade · Crème Anglaise · Beerenfrüchte 13,90

CRÈME-BRÛLÉE

Kirschen · Karamellisierte Nüsse · Wallnuseiscreme 15,90

NOUGAT MARZIPAN SCHOKOLADENPARFAIT

Beerenfrüchte · Brownie · Vanillecreme 15,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot
klein 12,90
groß 24,90

DIVERSE EISSORTEN

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss,
Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere je Kugel 6,00

FRUCHTSORBET -HAUSGEMACHT-

Mango, Ananas, Zitrone, Cassis,
Himbeere, Minz-Champagner je Kugel 6,00

Portion Sahne 2,00
Portion hausgemachte Valrhona-Schokoladensauce 6,00
Portion hausgemachte Bourbon-Vanillesauce 6,00
Portion warme Himbeersauce mit frischen Himbeeren 8,00
Portion Beeren 9,00
4 cl hausgemachter Eierlikör 9,00

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

servieren wir Ihnen gerne Chateaubriand, Stroganoff und Crêpes am Tisch flambiert,
ganze Enten, Seezungen, Steinbutt im Ganzen, Muscheln, ganzer Hummer, Kaviar, Sylter Austern
sowie Fisch- und Fleisch-Fondue nach Ihrer Wahl zubereitet.