

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE*

Feigen · Zupfsalat · Pinienkerne · Honig · Ciabatta 22,90

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

Rhabarber · Feldsalat · Butter-Brioche 32,90

RINDERTATAR „MIRAMAR“

Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons
als Vorspeise 20,90

als Hauptgang 34,90

upgrade 10 g Prestige Siberian Caviar 29,00

LACHS TATAR

Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti
als Vorspeise 19,90

als Hauptgang 34,90

upgrade 10 g Prestige Siberian Caviar 29,00

MIRAMARS TATAR ZWEIERLEI

Rindertatar & Lachstatar · Sylter Graubrot · Cornichons · Schalotten · Kartoffelrösti
als Vorspeise 22,90

als Hauptgang 35,90

RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Rucola · Parmesan 22,90

SUPPEN

SYLTER HUMMERSUPPE

Hummerfleisch · Dillsahne 21,90

RINDER-CONSOMMÉ

Kräuterflädle · Fleischklößchen 11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

TAGLIATELLE TARTUFO*

Frühjahrstrüffel · Schnittlauch · Schalotten · Crème fraîche · Tagliatelle
als Vorspeise 29,90

als Hauptgang 39,90

ZODDLE VON MÖHRE & ZUCCHINI**

Trüffel · vegane Kaviar-Perlen · Tomaten · Rucola · Schalotten 26,90

*für Vegetarier ** für Veganer

HAUPTGERICHTE

LACHSFILET

Bärlauchkruste · Morcheln · Tagliatelle · Weißweinsauce 42,90

SEEZUNGENFILETS

Frühjahrstrüffel · Spargelgemüse · Pariser Kartoffeln · Beurre blanc 45,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

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

Vorspeise 19,90

Hauptgang 34,90

SYLTER RINDERROULADE

Möhren · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 29,90

SYLTER LAMMKARREE

Grüne Bohnen · Rosmarinkartoffeln · Thymianjus 49,90

US RINDERFILETSTEAK VOM GRILL

kleines Mignon 180g 49,90

grosses Mignon 250g 62,90

BEILAGEN NACH WAHL

Zupfsalat mit Hausdressing € 8,-

Gurkensalat € 8,-

buntes Spargelgemüse € 9,-

Kräuterpilze € 9,-

wilder Brokkoli € 9,-

Blumenkohl € 5,-

Blattspinat € 8,-

Vichy Möhren € 5,-

buntes Marktgemüse € 8,-

Rosmarinkartoffeln € 6,-

Pommes Frites € 10,-

Trüffelpommes € 15,-

Pfefferrahmsauce € 5,-

Demi Glace € 5,-

Sauce Béarnaise € 5,-

Trüffelmayonnaise € 4,-

Café de Paris Butter € 4,-

UPGRADE

à la „Surf & Turf“ mit Garnelen 16,00

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

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

ervieren 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.

SPARGELKARTE

SPARGEL-CREME-SUPPE

Spargelspitzen · Sahne · Gartenkresse 12,90

WILDKRÄUTERSALAT MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL

Wachteleier · Gartenkresse · Pastrami · Vinaigrette 22,90

GRATINIERTER SPARGEL

deutscher, weißer Spargel · Katenschinken · Tomatensalsa · Hollandaise 24,90

Upgrade 10 g Prestige Siberian Caviar 29,90

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL (CA. 250 G)

Neue Kartoffeln · Sauce Hollandaise oder geklärte Butter 32,00

UPGRADE

hauchdünn geschnittener, gekochter Prager Schinken 37,00

hauchdünn geschnittener Schleswig-Holsteiner Katenschinken 37,00

ein Wiener Schnitzel 48,00

Lachsfilet 54,00

US-Rinderfilet Omaha 75,00

AUSTERN, BALIK LACHS & KAVIAR SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette Stück 6,90

2 SYLTER ROYAL ROCKEFELLER

Hollandaise · Spinat · Trüffel 15,90

NORDSEEKRABBE COCKTAIL

Wachtelei · Salatschiffonade · Avocado · Beerenfrüchte · Cocktail-Sauce 24,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce 29,90

ALTONA KAVIAR HAUS

PRESTIGE SIBERIAN CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche 10 g € 29,00

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche 10 g € 50,00

BELUGA DI VENETO CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche 10 g € 85,00

NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
CREMIGE KARTOFFELSUPPE	
Petersilie · Majoran · Croûtons	9,90
UPGRADE	
Wiener Würstchen	13,90
Nordseekrabben	15,90
GEGRILLTES FRANZÖSISCHES KOCHSCHINKEN & KÄSE-SANDWICH	12,00
GROSSER GEMISCHTER SALAT	
Kirschtomaten · Radieschen · Paprika · Zupfsalat · Hausdressing	16,90
UPGRADE	
mit Huhn	24,90
Rinderfiletsstreifen	29,90
mit drei Rotgarnelen	32,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET	
Tomaten · Spinat · Kräuterkartoffeln · Zitronensauce	36,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Butter Kartoffeln · Hausfrauensauce	21,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree · Thymianjus	22,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Spaghetti · Parmesan	18,90
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	
Pommes Frites · Gurkensalat	39,90
MIRAMARS MILCHREIS	
Apfelkompott · Zimt & Zucker · Beerenfrüchte	
BELGISCHE WAFFEL	
Kirschen · Vanilleeiscreme · Sahne	12,90

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

GRATINIERTES ORANGEN-PARFAIT

Rhabarber · Vanillesauce · Schokolade 15,90

CRÈME-BRÛLÉE

Aprikosen · karamellisierte Nüsse · Wallnusseiscreme 15,90

MACARONS & PRALINEN AUSWAHL

Verschiedene Macarons · Pralinen ohne Alkohol · Beerenfrüchte

klein	8,90
groß	14,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot

klein	14,90
groß	26,90

DIVERSE EISSORTEN

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere je Kugel 4,80

FRUCHTSORBET -HAUSGEMACHT-

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

Sahne 2,00

Hausgemachte Valrhona-Schokoladensauce 6,00

Hausgemachte Bourbon-Vanillesauce 6,00

Warme Himbeersauce mit frischen Beeren 8,00

4 cl hausgemachter Eierlikör 9,50

Beerenteller 9,00

Restaurantöffnungszeiten

18.00 - 22.00 Uhr

13.00 – 18.00 Uhr Mittagskarte oder kleine Snackkarte