

VORSPEISEN

CREMIGE BURRATA*

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

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

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

RINDERTATAR „MIRAMAR“

Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons
als Vorspeise 25,90

als Hauptgang 34,90

upgrade 10 g Caviar Shot aus dem Hause Prunier 29,00

LACHS TATAR

Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti 19,90

upgrade 10 g Caviar Shot aus dem Hause Prunier 29,00

MIRAMAR TATAR ZWEIERLEI

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

als Hauptgang 32,90

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*

Trüffel · Pilze der Saison · Pesto · Feldsalat · Frischkäse 28,90

KAROTTE TRIFFT BROKKOLI **

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

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET

Artischocken · Wilder Brokkoli · Kräuterkartoffeln · Paprikasauce 40,90

KABELJAU FILET

Pak Choi · Basmatireis · Sesam-Soja-Sauce 40,90

STEINBUTTFILET

Buntes Spargelgemüse · Nordseekrabben · Kartoffelpüree · Krustentiernage 59,90

SYLTER RINDERROULADE

Vichykarotten · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 29,90

SYLTER LAMMKARREE

Grüne Bohnen · Rosmarinkartoffeln · Thymianjus 49,90

DUROC-SCHWEIN-KARREE

mit Eicheln gefüttertes Thüringer Duroc-Schwein ca. 350 g 39,90

US RINDERFILETSTEAK VOM GRILL

Ladies Cut 180g 49,90

Gentlemans Cut 250g 62,90

DEUTSCHES KALBSRÜCKENSTEAK

fein marmorietes Rückstück 220g 40,90

BEILAGEN NACH WAHL

Pak Choi € 7,-

Kräuterpilze € 9,-

wilder Brokkoli € 9,-

Zupfsalat mit Hausdressing € 8,-

Pommes Frites € 10,-

Rosmarinkartoffeln € 6,-

Demi Glace € 5,-

Sauce béarnaise € 5,-

Blattspinat € 8,-

buntes Marktgemüse € 8,-

Chimichurri Sauce € 5,-

Gurkensalat € 8,-

Trüffelpommes € 15,-

Pfefferrahmsauce € 5,-

Café de Paris Butter € 4,-

UPGRADE

a la „Surf & Turf“ mit Garnelen 16,00

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

SOMMER-SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

SCHOOTISCHES LACHS-SASHIMI

Gurke · Sojalack · Avocadocreme · Passionsfruchtsauce · Sesam

29,90

CEVICHE

Thunfisch · Lachs · Tigermilch · Avocado · Rote Zwiebeln · Koriander · Chili · Zupfsalat

27,90

TAGIATELLE MIT PFIFFERLINGEN

Pfifferlinge · Whisky · Sahne · Parmesan · Schalotten · Petersilie

Vorspeise

24,90

Hauptgang

35,90

TEMPURA GARNELEN

drei knusprige Garnelen · dreierlei Dip · Asiasalat mit Sojasprossen

23,90

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

KAVIAR-KARTE

KAVIAR SHOT

Prunier Kaviar Haus 10g
Crème fraîche, Blinis

29,00

QIANDAO KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 20g
Crème fraîche · Blinis

55,00

ST JAMES KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 15g
Crème fraîche · Blinis

65,00

IMPERIAL

Prunier Kaviar Haus 20g
gekochtes Ei · Blinis · Crème fraîche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

80,00

NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH	12,00
BRUSCHETTA	
Tomatenconfit · Basilikum · Zwiebeln · Ruccola · Parmesan	10,90
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	16,90
UPGRADE	
mit Beelitzer Hühnerbrustfilet	24,90
mit Rinderfiletscheiben	29,90
mit Rotgarnelen	32,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Hausfrauensauce · Schwarzbrot	21,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree	22,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
LACHS TATAKI	
Asiatischer Gurkensalat · Sojalack · Yuzumayonnaise · Sojasauce	29,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Kalb- u. Rinderhack · Spaghetti · Parmesan	18,90
RINDERFILET	
Pilze · Wilder Brokkoli · Pommes Frites	48,90
GEBRATENES FISCHFILET DES TAGES	
Spinat · Butterkartoffeln · Beurre blanc	36,90
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL	
Bratkartoffeln · Gurkensalat	38,90
MIRAMARS VANILLE-SAHNEMILCHREIS	
Apfelmus · Zimt und Zucker	12,90
CHOUQUETTES	
knusprige, französische Windbeutel · Schokoladensauce · Sahne	15,90

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

CHOUQUETTES

knusprige, französische Windbeutel · Beerenfrüchte · Schokoladensauce · Sahne 20,00

CRÈME-BRÛLÉE

Erdbeer & Rhabarber · Karamellisierte Nüsse · Schokoladeneiscreme 15,90

PFIRSICH-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, je Kugel 4,80
 Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere

FRUCHTSORBET -HAUSGEMACHT-

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

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

Restaurantöffnungszeiten

18.00 - 22.00 Uhr

13.00 – 18.00 Uhr Mittagskarte oder kleine Snackkarte