

VORSPEISEN

BURRATA*

Tomaten · Rucola · Pinienkerne · Balsamico · Ciabatta 22,90

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

Erdbeere · 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

PILZ RISOTTO**

Bunte Pilze · Arborio Risotto · grüner Spargel
Belper Knolle · Parmesan · Miso Paste 26,90

VODKA PASTA*

Rigatoni · Tomaten · Chili · Basilikum Parmesan · Belvedere Vodka 22,90
upgrade Riesengarnele 44,90

*für Vegetarier

HAUPTGERICHTE

KABELJAU

Gestovte Bohnen · Butterkartoffeln · Kräutersauce 39,90

SEEZUNGENFILETS

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

GANZES STUBENKÜKEN -IN 2 GÄNGEN

Garzeit ca. 20 Minuten

Pak Choi · Yasmin Reis

Herbsttrüffel · Rahmwirsing · Kroketten · Demi Glace 42,90

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 Riesen Garnelen 25,00

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

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

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

SOMMER-SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette 6,90

RIESEN GARNELE

Algen · Knoblauch · Tomate · Butter · Kräuter Sauce · Aioli · Cocktail Sauce 26,90

TAGLIATELLE TARTUFO

Herbsttrüffel · Schnittlauch · Schalotten · Crème fraîche

als Vorspeise 29,90

als Hauptgang 39,90

PREMIUM-RÄUCHERLACHS-FILET OPTIMAL ZUM TEILEN

Gurke · Schnittlauch · Schmand · Meerrettich · Crêpes 34,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

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

als Vorspeise 29,90

als Hauptgang 36,90

PFIFFERLINGS LINGUINE

Pfifferlinge · Kirschtomaten · Parmesan · Weißweinsauce

als Vorspeise 26,90

als Hauptgang 37,90

THUNFISCH -RARE GEBRATEN

Sesam-Panko-Kruste · Shiitake Pilze · Bohnen

Cashew Kerne · Yasminreis · Soja-Ingwer-Sauce 45,90

ALTONA KAVIAR HAUS

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR

Gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche

10 g € 50,00

20 g € 82,00

BELUGA DI VENETO CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche

10 g € 85,00

20 g € 134,00

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
THE AVOCADO CROQUE - MONSIEUR	21,00
GROSSER GEMISCHTER SALAT	
Kirschtomaten · Radieschen · Paprika · Zupfsalat · Hausdressing	16,90
UPGRADE	
mit Huhn	24,90
Rinderfiletsstreifen	29,90
mit fünf Rotgarnelen	32,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Butter Kartoffeln · Hausfrauensauce	21,90
SYLTER BACKFISCH VOM KABELJAU	
Kartoffelsalat · Feldsalat · Remoulade	28,90
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	12,00
BELGISCHE WAFFEL	
Kirschen · Vanilleeiscreme · Sahne	12,90
COUPE ROMANOFF	
Erdbeeren · Vanilleeiscreme · Sahne	12,00

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

MIRAMARS SPAGHETTI EISCREME

Vanille Eiscreme · weiße Valrhona Schokolade · Erdbeersauce · Schlagsahne · Mandeln
klein 10,90
groß 15,90

CRÈME-BRÛLÉE

Aprikosen · karamellisierte Nüsse · Wallnusseiscreme 15,90

MACARONS & PRALINEN AUSWAHL

Verschiedene Macarons · Pralinen ohne Alkohol · Beerenfrüchte
klein 9,90
groß 16,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot
klein 14,90
groß 26,90

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

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