

## 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

zusätzlich 10g deutscher Stör Kaviar · Bio-Rührei 25,00

### LACHS TRIFFT KAVIAR

Lachstatar · Crème fraîche · Schnittlauch  
Deutscher Stör Kaviar · Kartoffelrösti 28,90

### RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Ruccola · Parmesan 22,90

## SUPPEN

### SYLTER HUMMERSUPPE

Hummerfleisch · Dillsahne 17,90

### RINDER-CONSOMMÉ

Fleischklösse · Eierstich 11,90

## VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

### EDELPILZ-SPARGEL-LASAGNE\*

Frischkäse · Pesto, Feldsalat · Edelpilze 26,90

### GEMÜSE REISNUDELN \*\*

Zucchini · Karotte · Winter Trüffel · Soja 28,90

\*FÜR VEGETARIER \*\* FÜR VEGANER

## HAUPTGERICHTE

### WOLFSBARSCHFILET

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

### NORDSEEKABELJAU

Rosenkohlblätter · Bacon · Pariser Kartoffeln · Pommery Senf Sauce 38,90

### STEINBUTTFILET

Buntes Spargelgemüse · Kartoffelpüree · Hummersauce 59,90

### SYLTER RINDERROULADE

Vichy Karotten · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 26,90

### 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 Niedrigartemperaturen zubereitet. Dauer min. 20 -30 Minuten.

### AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

Auf Wunsch und Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne Chateaubriand, Steinbutt im Ganzen, Hummer, Kaviar und Sylter Austern.

### MIRAMAR MOMENTS

Für Sie am Tisch flambiert

Boef Stroganoff p.P. 75,90

Crêpes Suzette p.P. 25,00

### MIRAMAR HIGHLIGHT

Fisch & Fleisch Fondue p.P. 89,00

Nur Fleisch Fondue p.P. 79,00

## OKTOBER SPECIAL

### **SYLTER ROYAL NATUR**

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

### **THUNFISCH-SASHIMI**

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

### **KALBSFILETCARPACCIO TARTUFO**

Italienischer Herbsttrüffel · Feldsalat · Olivenöl

24,90

### **FISCHSUPPE DES NORDENS**

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

Vorspeise

19,90

Hauptgang

34,90

### **GEBRATENE ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN**

Kräuter · Paprika · Knoblauch · Cappellini · Weißwein

34,90

### **HALBER HUMMER VOM GRILL**

Spinat · Cappellini · Sauce Aioli · Cocktailsauce

54,90

### **FRISCHE PFIFFERLINGE MIT HERBSTTRÜFFEL**

Italienischer Herbsttrüffel · Zwiebeln · Kräuter

Parmesan · Bandnudeln · Weißwein · Sahne

28,90

### **HUMMER SALAT**

Halber Hummer · Wildkräuter · Mango · Beeren · Passionsfrucht-Vinaigrette

49,90

## 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

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

## DESSERT

### SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

### CRÈME-BRÛLÉE

Naschi Birnen Kompott · 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, je Kugel 4,80  
Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere, Honig-Tahin

### 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 Himbeeren 8,00

Portion Beeren 9,00