

VORSPEISEN

KÜRBIS MOZZARELLA*

Hokaido Kürbis · Rucola · Pinienkerne · Balsamico · Ciabatta · Granatapfelkerne 22,90

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

Erdbeere · Feldsalat · Butter-Brioche 34,90

RINDERTATAR „MIRAMAR“

Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons
als Vorspeise 22,90
als Hauptgang 37,90
upgrade 10 g Prestige Siberian Caviar 29,00

LACHS TATAR

Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti
als Vorspeise 21,90
als Hauptgang 36,90
upgrade 10 g Prestige Siberian Caviar 29,00

MIRAMARS TATAR ZWEIERLEI

Rindertatar & Lachstatar · Sylter Graubrot · Cornichons · Schalotten · Kartoffelrösti
als Vorspeise 25,90
als Hauptgang 38,90

RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Rucola · Parmesan 22,90

SUPPEN

SYLTER HUMMERSUPPE

Hummerfleisch · Dillsahne 23,90

RINDER-CONSOMMÉ

Kräuterflädle · Fleischklößchen 13,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

PILZ RISOTTO**

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

RIGATONI 80'S STYLE*

Tomaten · Chilli · Belvedere Vodka · Basilikum · Sahne · Parmesan 22,90
upgrade mit 5 Garnelen 20,00

*für Vegetarier

HAUPTGERICHTE

KABELJAU

Gestovte Bohnen · Butterkartoffeln · Kräutersauce 39,90

SEEZUNGENFILETS

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

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,-	Rosmarinkartoffeln	€ 6,-
Gurkensalat	€ 8,-	Pommes Frites	€ 10,-
buntes Spargelgemüse	€ 9,-	Trüffelpommes	€ 15,-
Kräuterpilze	€ 9,-	Pfefferrahmsauce	€ 5,-
wilder Brokkoli	€ 9,-	Demi Glace	€ 5,-
Blumenkohl	€ 5,-	Sauce Béarnaise	€ 5,-
Blattspinat	€ 8,-	Trüffelmayonnaise	€ 4,-
Vichy Möhren	€ 5,-	Café de Paris Butter	€ 4,-
buntes Marktgemüse	€ 8,-		

UPGRADE

à la „Surf & Turf“ mit Riesen Garnelen	25,00
à la „Rossini“ mit Gänseleberscheibe und Trüffel	20,00

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

MIRAMAR MOMENT'S AB 2 PERSONEN

Boef Stroganoff am Tisch für Sie flambiert pro Person	79,90
Chateaubriand pro Person	85,00
Crêpes Suzette am Tisch für Sie flambiert pro Person	25,00

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

Seezungen, Steinbutt im Ganzen, Muscheln, ganzer Hummer, ganze Enten

MIRAMAR HIGHLIGHT

Fisch- und Fleisch-Fondue pro Person	95,00
Nur Fleischfondue pro Person	85,00

LUNCHKARTE

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 fünf Rotgarnelen	32,90
TRADITIONELLE VESPERPLATTE	
verschiedene Käse & Schinkenspezialitäten	24,90
hartgekochtes Ei · gepickeltes Gemüse · Oliven	
Landbrot & Grissini	
PAAR WIENER WÜRSTCHEN	
Kartoffelsalat · scharfer Senf	15,90
NORDSEEKRABBen	
Avocado · Spiegelei · Meerrettich-Mayonaise geröstetes Graubrot	25,90
SYLTER BACKFISCH VOM KABELJAU	
Kartoffelsalat · Feldsalat · Remoulade	28,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree · Thymianjus	24,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Spaghetti · Parmesan	19,90
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	
Pommes Frites · Gurkensalat	45,00
MIRAMARS MILCHREIS	
Apfelkompott · Zimt & Zucker · Beerenfrüchte	12,00
HERZWAFFEL	
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

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, 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 – 17.00 Uhr Snackkarte oder Lunchkarte