GRAND Hotel Miramar SYLT

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

GRAND Hotel Miramar SYLT

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,-	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

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.

GRAND
Hotel Miramar
SYLT

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

GRAND Hotel Miramar SYLT

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

GRAND Hotel Miramar SYLT

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

FRUCHTSORBET -HAUSGEMACHT je Kugel 6,00
Mango, Ananas, Zitrone, Cassis,
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 – 17.00 Uhr Snackkarte oder Lunchkarte