

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	20,90
als Hauptgang	34,90
upgrade 10 g Caviar Shot aus dem Hause Prunier	29,00
LACHS TATAR	
Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti	
als Vorspeise	19,90
als Hauptgang	34,90
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	35,90
RINDER CARPACCIO	
Olivenöl · Ruccola · Parmesan	22,90

SUPPEN

SYLTER HUMMERSUPPE	
Hummerfleisch · Dillsahne	21,90
RINDER-CONSOMMÉ	
Fleischklösse · Eierstich	11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

EDELPILZ-LASAGNE*	
Trüffel · Pilze der Saison · Pesto · Feldsalat · Frischkäse	28,90
GEBACKENER MISO-KÜRBIS & TEMPURA GEMÜSE **	
Brokkoli · Pak Choi · Basmatireis · Edame · Sesam · Chili · Koriander · Miso Paste	25,90

*für Vegetarier ** für Veganer



HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET MEDITERRAN

Belugalinsen · Wilder Brokkoli · Kräuterkartoffeln · Safransauce 40,90

KABELJAU FILET

Pastinaken-Steckrübenmus · Porree · Tomaten-Oliven-Salsa · Rieslingsauce 40,90

STEINBUTTFILET

Champagner-Rahmkraut · Trauben · Speck · Pariser Kartoffeln · Beurre blanc 59,90

SYLTER RINDERROULADE

Grüne Bohnen · Rosmarinkartoffeln · Thymianjus 29,90

SYLTER LAMMKARREE

Grüne Bohnen · Rosmarinkartoffeln · Thymianjus 49,90

KARREE VOM DUROC-SCHWEIN

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

US RINDERFILETSTEAK VOM GRILL

kleines Mignon	180g	49,90
grosses Mignon	250g	62,90

DEUTSCHES KALBSRÜCKENSTEAK

fein marmoriertes Rückstück 220g 40,90

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,-
Champagnerkraut	€ 7,-	Sauce béarnaise	€ 5,-
Vichy Möhren	€ 5,-	Trüffelmayonnaise	€ 4,-
		Café de Paris Butter	€ 4,-

UPGRADE

a la „Surf & Turf“ mit Garnelen 16,00

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

WINTERZEIT MENÜS

FISCH- & FLEISCH-FONDUE

Steinbutt · Lachs · Garnele · Thunfisch · deutsches Kalbsfilet · US Rinderfilet · Duroc-Schweinefilet · 6 verschiedene Saucen · vielfältige Antipasti-Auswahl · Pommes Frites

89,00

GANS IM GANZEN

Am Tisch tranchiert – ein duftendes Versprechen von Winter, Wärme und Wohlgefühl.

Kürbiscremesüppchen · Sylter Gans mit Rahmwirsing · Rosenkohlblätter · Apfelrotkohl · Kartoffelklöße · Cassis-Jus · Minz-Champagner-Sorbet für 4 Pers. 350,00

ENTE À LA MIRAMAR

Am Tisch tranchiert – klassisch, handwerklich, so wie man es kaum noch erlebt.

Feldsalat · Speck-Croûtons · Balsamico · Vinaigrette · Ganze Holsteiner Ente in zwei Gängen mit Rahmwirsing · Apfelrotkohl · Kartoffelklöße · Preiselbeeren · Cassis-Jus

Heiße Liebe Vanilleeiscreme mit warmer Himbeersauce für 4 Pers. 140,00

CHATEAUBRIAND

Am Tisch präsentiert und tranchiert – ein Ritual, das Genießerherzen

höherschlagen lässt. Beilagen nach Wahl 85,00

BOEUF STROGANOFF

Am Tisch flambeert – ein kurzer Moment des Feuers, bevor das Aroma den Abend einläutet. Beilagen nach Wahl

75,90

CRÊPE SUZETTE

Am Tisch flambeert – Orangen, Butter, Cognac und ein Hauch Nostalgie.

Vanilleeiscreme & Orangensauce 25,00

HERBST-SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

JRISCHER, GERÄUCHERTER LACHS

Crêpes · Gurke · Schnittlauch · Schmand

29,90

TEMPURA GARNELEN

drei knusprige Garnelen · dreierlei Dip · Asiasalat mit Sojasprossen

23,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

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

19,90

Vorspeise

34,90

Hauptgang

TAGIATELLE TARTUFO

Winter Trüffel · Schnittlauch · Schalotten · Tagliatelle · Crème Fraîche

29,90

Vorspeise

39,90

Hauptgang

GEBRATENE ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN

Kräuter · Paprika · Knoblauch · Cappellini · Weißwein

34,90

HALBE SCHLESWIG-HOLSTEINER ENTE

Rotkohl · Kartoffelkloß · Preiselbeeren · Entenjus

49,90

HOLSTEINER REHRÜCKEN

Rahmwirsing · Kartoffelkroketten · Kirschen · Thymianjus

59,90



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 fraiche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

80,00



NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH	12,00
ZWEI MINI US CHEESE BURGER	17,00
Rinderhack · Cheddar · Tomate · Gurke · Zwiebeln · hausgemachte Burger Sauce	
CREMIGE KARTOFFELSUPPE	9,90
Petersilie · Majoran · Croûtons	
UPGRADE	
mit Wiener Würstchen	12,90
mit Nordseekrabben	14,90
GROSSER GEMISCHTER SALAT	
Kirschtomaten · Radieschen · Gartenkresse · Paprika · Zupfsalat · Hausdressing	16,90
UPGRADE	
Beelitzer Hühnerbrustfilet	24,90
Rinderfiletsstreifen	29,90
Rotgarnelen	32,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Hausfrauensauce · Schwarzbrot	21,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree · Thymianjus	22,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
KÖNIGSBERGER KLOPSE	
Kartoffelpürre · Kapernsauce · Rote-Bete-Salat	24,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Kalb- u. Rinderhack · Spaghetti · Parmesan	18,90
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL	
Bratkartoffeln · Gurkensalat	38,90
KALBSFILETSTEAK	
Pilze · Wilder Brokkoli · Pommes Frites	45,90
GEBRATENES FISCHFILET DES TAGES	
Steckrübenmus · Butterkartoffeln · Schnittlauchsauce	36,90
MIRAMARS VANILLE-SAHNEMILCHREIS	
Zimt und Zucker	12,90
CHOQUETTES	
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

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHE

Beerenfrüchte · Haselnusseiscreme · Vanillecreme 15,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot
 klein 12,90
 groß 24,90

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

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