

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE*		
Feigen · Zupfsalat · Pinienkerne · Honig · Ciabatta		22,90
GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT		
Kirschen · Feldsalat · Butter-Brioche		32,90
RINDERTATAR „MIRAMAR“		
Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons		
als Vorspeise	20,90	
als Hauptgang	34,90	
upgrade 10 g Prestige Serbian Caviar	29,00	
LACHS TATAR		
Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti		
als Vorspeise	19,90	
als Hauptgang	34,90	
upgrade 10 g Prestige Serbian Caviar	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		
Kräuterflädle · Fleischklößchen		11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

EDELPILZ-LASAGNE*		
Trüffel · Pilze der Saison · Pesto · Feldsalat · Frischkäse · Soja Hack		28,90
VEGETARISCHE SPINATKNÖDEL MIT TOFU GESCHNETZELTES**		
Spinat · Edel Pilze · Sahne Tofu · Zweibeln · Petersilie		28,90

*für Vegetarier ** für Veganer

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET MEDITERRAN

Belugalinsen · Wilder Brokkoli · Kräuterkartoffeln · Weißweinsauce · Basilikumöl 40,90

KABELJAU FILET

Rosenkohlblätter · Kartoffeln · Specksauce 40,90

STEINBUTTFILET

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

SEEZUNGENFILETS

Perigot Trüffel · Zuckerschoten · Pariser Kartoffeln · Beurre blanc 45,90

SYLTER RINDERROULADE

Rotkohl · Kartoffelpüree 29,90

SYLTER LAMMKARREE

Grüne Bohnen · Rosmarinkartoffeln · Thymianjus 49,90

GESCHMORTE KALBSBÄCKEN

Wintertrüffel · Blumenkohl · Schnittlauch · Rotweinjus · Kartoffelpüree 36,90

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,-
Blattspinat	€ 8,-	Trüffelmayonnaise	€ 4,-
Vichy Möhren	€ 5,-	Café de Paris Butter	€ 4,-
buntes Marktgemüse	€ 8,-		

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 2 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



WINTER-SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

SYLTER ROYAL ROCKEFELLER

2 Sylter Royal · Spinat · Wintertrüffel · Sauce Hollandaise

15,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

HIMMEL UND ERD

gebratene Blutwurst · Kartoffelpüree · karamellisierte Äpfel · Röstzwiebeln

Vorspeise

19,90

Hauptgang

32,90

TEMPURA GARNELEN

drei knusprige Garnelen · dreierlei Dip · Asiasalat mit Sojasprossen

23,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

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

Vorspeise

19,90

Hauptgang

34,90

TAGIATELLE TARTUFO

Winter Trüffel · Schnittlauch · Schalotten · Crème Fraîche

Vorspeise

29,90

Hauptgang

39,90

MIRAMARS HAUSGEMACHTE WAN TAN „SZECHUAN ART“

Garnele · Schweinefleisch · Tofu · Koriander · Chili

Pak Choi · Basmati Reis · Teriyaki Sauce

39,90

HALBE SCHLESWIG-HOLSTEINER ENTE

Rotkohl · Kartoffelkloß · Preiselbeeren · Entenjus

49,90

HOLSTEINER REHRÜCKEN

Rahmwirsing · Kartoffelkroketten · Kirschen · Thymianjus

59,90



SPEZIALITÄTEN VON LAND UND MEER

KALBSCARPACCIO

3g weißer Alba Trüffel · Feldsalat · Trüffelvinaigrette

45,00

BALIK LACHS TRANCHE

Kartoffelrösti · Crème fraîche · Feld Salat · Honig-Senf-Sauce

49,90

BALIK LACHS ROYAL

Mandarin Imperial Kaviar · Brioche · Avocado · Sauce Hollandaise

69,90

TRÜFFELNUDELN

weißer Alba Trüffel · frische Tagliatelle · Sahnesauce

45,00

3g Trüffel

59,00

5g Trüffel

EUROPÄISCHER HUMMERSALAT

Halber Hummer · Wildkräuter · Mango Passionsfruchtvinaigrette · Beeren

52,90

EUROPÄISCHER HUMMER KLASSISCH

gekochter halber Hummer · Spinat Tagliatelle · Krustentierschaum

59,00

THERMIDOR HUMMER

halber Europäischer Hummer · Pilze · Cognac XO Wintertrüffel · Pommes Frites

66,00

AUS DEM ALTONAER KAVIAR HAUS

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche

10g

50,00

BELUGA DI VENETO CAVIAR

gehacktes Ei · Schalotten · Blini · Crème fraîche

10g

85,00



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	15,90
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
HÜHNERFRIKASSEE	
Spargel · Erbsen · Möhren · Langkorn Reis	24,90
APEROL GEBEIZTER LACHS	
Kartoffelrösti · Feldsalat · Avocado Creme · Feldsalat	29,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
KÖNIGSBERGER KLOPSE	
Kartoffelpürrre · Kapernsauce · Rote-Bete-Salat	24,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Kalb- u. Rinderhack · Spaghetti · Parmesan	18,90
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL	
Pommes Frites · Gurkensalat	38,90
GEBRATENES KABELJAU FILET	
Sahnemöhren · Kartoffelpüree · Petersiliensauce	36,90
MIRAMARS VANILLE-SAHNEMILCHREIS	
Apfelmus · 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

ZIMTCREME

pochierte Rotweinbirne · Zimtcreme · Vanillesauce

14,90

CRÈME-BRÛLÉE

Kirschen · Karamellisierte Nüsse · Wallnusseiscreme

15,90

CHOUQUETTES

knusprige, französische Windbeutel · Beerenfrüchte · Schokoladensauce · Sahne

20,00

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

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