GRAND
Hotel Miramar
SYLT

Exklusive Winterzeit-Menüs

Fisch- & Fleisch-Fondue

Steinbuttfilet • Lachsfilet • Garnelen • Thunfisch • Kalbsfilet • US Rinderfilet • Duroc-Schweinefilet
• 6 verschiedene Saucen • vielfältige Antipasti-Auswahl • Pommes Frites

€ 95,00 pro Person

***

Ente à la Miramar

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

Kürbiscremesuppe

Apfelrotkohl • Rahmspitzkohl • Kartoffelkloß • Cassissauce

Hausgemachter Kaiserschmarrn
Apfelmus • Preiselbeersahne • Vanilleeis

€ 75,00 pro Person

***

Chateaubriand

Am Tisch präsentiert und tranchiert – ein Ritual, das Genießerherzen höherschlagen lässt.

Beilagen nach Wahl

€ 85,00 pro Person

***

Boeuf Stroganoff

Am Tisch flambiert – ein kurzer Moment des Feuers, bevor das Aroma den Abend einläutet.

Beilagen nach Wahl

€ 79,90 pro Person (ab 2 Personen)

***

Crêpe Suzette

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

Vanilleeiscreme & Orangensauce

€ 25,00 pro Person (ab 2 Personen)

***

Exklusiv in der Bibliothek

Ganze Sylter Gans im Menü mit drei Gängen
Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

€ 120,00 pro Person