

## Apéritifs

San Bitter	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
Sylter Rose	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
Traubensecco	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
Vitamalz	(alkoholfrei)	0,3l	4,50
Lemon Grape Cocktail	(alkoholfrei)	0,3l	7,50

König Pilsener vom Fass		0,25l	4,50
Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie		0,15l	12,-
Crémant mit Sylter Rose		0,1l	12,-
Crémant mit Holunder		0,1l	9,-
Pinot Rosé Sekt, Weingut Moosmann		0,1l	9,-
Bloody Mary		0,2l	14,-

## Champagner

Billecart-Salmon Brut Reserve	0,1l	0,75l	17,-	98,-
Billecart-Salmon Brut Rosé			19,-	120,-

## KRUG

Grande Cuvée #169		0,75l	240,-
		0,375l	
Rosé			240,-

## Süßweine

2011 Turmberg Riesling Auslese, Robert Weil	0,1l	18,-
1991 Hasensprung Eiswein, Weingut Wegeler		32,-
2018 Banyuls Rimage, Vial Magnères		16,-

## Weißweine

2020 Riesling, Winzerhof Thörle,	0,2l	0,75l	12,-	38,-
2019 Sauvignon Blanc, Tement			16,-	48,-
2021 Scheurebe, Weingut Wittmann,			16,-	48,-
2020 Chablis, Clotilde Davenne			18,-	62,-

## Roséweine

2020 Rosé, Weingut am Stein, Franken	0,2l	0,75l	12,-	38,-
--------------------------------------	------	-------	------	------

## Rotweine

2018 Côtes Du Rhône Selection, Château de Saint Cosme	0,2l	0,75l	16,-	54,-
2019 Sangiovese, Belvento Toscana			16,-	54,-
2020 Beaujolais, Château Thivin			16,50	56,-
2018 Bourgogne Rouge, Domaine Dureuil Janthial			17,-	58,-
2016 Château La Cardonne, Bordeaux			19,-	64,-

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere große Flaschenweinkarte.

@jmsylt  
jm-weinshop.de



## Menü

Beeftatar mit Reibekuchen und Crème fraîche	28,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar) +20,-	
oder	
Ceviche vom Angeldorsch auf Avocadotatar	28,-
*	
Filet vom Köhler auf Kartoffel-Lauchragout	
mit Nordseekrabben und Rieslingsauce	38,-
oder	
Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouillegemüse	
mit Olivengnocchi	38,-
*	
Gebackene Holunderblüten auf Kirschragout	
mit Macadamia-Krokanteis	16,00
Menü 3 Gänge	78,-
Menü 3 Gänge mit Kaviar	98,-

## Tagesempfehlungen

Junger, hausfiletierter Fassmatjes mit Schnittlauch auf Friesenbrot	19,50
Marinierter Spargel mit Tatar vom Färöer Lachs	28,-
Variation vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	26,-
Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche	20g 45,- 50g 98,-
Variation von der Gänseleber mit Apfelsalat und Brioche	39,-
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen	28,-/ 38,-
Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahm, Wirsing und Spätzle	48,-
Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahm, Bohnen, Kartoffelgratin	56,-

## Spezialitäten vom Nordseehummer

Hummersalat auf Avocadotatar	45,-
Hummer Pot au Feu mit Meeresfrüchtemaultasche	38,- / 56,-
½ Hummer Thermidor	58,-
Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Hummerravioli, Wildreis	68,-

## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat	16,-
Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney	19,50
Spargelcremesuppe	9,50
Fischsuppe JM mit Kräuterbaguette	14,50

## Fischgerichte

Dorschfilet ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	38,-
Nordseezunge in Butter gebraten, Salatteller, Petersilienkartoffeln	22 Cent/g
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘, Spargel, Pfifferlinge, Püree	54,-

## Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree	36,-
½ Barbarie Ente mit Wirsing und Kartoffelpüree	39,-
Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln	48,-
- wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	
Feines vom Deichlamm, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	58,-
Tournedo ‚Rossini‘, Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelpüree	68,-

## Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	4,50
Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Cassis, Weinbergpfirsich,	
Joghurt, Vanilleeis, Macadamia-Krokanteis, Kaffeeis, Baileyseis, Nougateis	
- wahlweise mit Wodka, Baileys oder Eierlikör zusätzlich	5,-
- wahlweise mit Belvedere Wodka	zusätzlich 9,-
Espresso oder Kaffee mit Petits Fours	14,50
Helles und dunkles Schokoladenmousse	14,-
Limetten-Parfait mit dreierlei von der Erdbeere	14,50
Geeister Cappuccino im Glas	14,50
Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	14,50
Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl	15,-
Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsichsorbet	22,-
Käse aus Nordfriesland	18,-

## Feines zum Mitnehmen für zu Hause

Hausgemachte Marmelade (diverse Sorten)	200g Glas	6,50
Getrüffeltes Geflügel-Gänseleber Parfait	200g Glas	29,-
Hausgemachter Eierlikör	500 ml	21,-