

Apéritifs

San Bitter	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
Sylter Rose	(alkoholfrei)	0,1l	6,50
White Peach Floréale	(alkoholfrei)	0,2l	9,50

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,-
Rosé-Sekt, Weingut Moosmann		0,1l	9,-
Lillet Rosé mit White Peach		0,15l	12,-
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 #23				240,-	

Süßweine

2015 Helden Auslese, Schloss Lieser		0,1l	14,-
2012 Sauternes, Cru Barréjats-Daret			16,-
2018 Banyuls Rimage, Vial Magnères			16,-

Weißweine

2021 Riesling trocken, Julian Haart		0,2l	0,75l	14,-	42,-
2021 Riesling feinherb, Bürklin-Wolf				14,-	42,-
2021 Grüner Veltliner, Weingut Ott				14,-	42,-
2021 Silvaner Alte Reben, Zehnthof Luckert				16,-	48,-
2021 Grauburgunder, Weingut Poss				16,-	48,-
2020 Sancerre, Jean-Max Roger				18,-	54,-

Roséweine

2020 Aix Rosé, Provence aus der Doppelmagnum		0,2l	14,-
--	--	------	------

Rotweine

2019 Côtes Du Rhône Selection, Château de Saint Cosme		0,2l	0,75l	16,-	54,-
2019 Sangiovese, Belvento Toscana				16,-	54,-
2019 Blaufränkisch, Weingut Moric				16,-	54,-
2020 Beaujolais, Château Thivin				16,50	56,-
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

Tataki vom Färöer Lachs
mit asiatischem Gemüsesalat und Avocado 28,-
*

Filet vom Steinbutt und Hummerravioli
auf Nagegemüse mit Estragon-Hummersauce 54,-
oder

Kalbsfilet und Langostino
mit Erbsenpüree, kleinem Gemüse und Pfifferlingen 56,-
*

Gebackene Kirschen auf Portweinschaum
mit Macadamia-Krokanteis 18,00

3 Gänge Menü 92,-

Tagesempfehlungen

Couscous-Salat mit mariniertem Fenchel und Joghurt-Minz-Dip ✓ 18,-

Variation von der Gänseleber mit Apfelsalat und Brioche 39,-

Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche 20g 45,-

50g 98,-

Pot au Feu vom Nordseehummer mit Meeresfrüchtemaultasche 38,-/58,-

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen ✓ 22,-/ 32,-

Kabeljaufilet ‚Provençale‘ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 38,-

Frikadellen von Gallowayrind mit Pfifferlingrahm, Wirsing und Spätzle 34,-

Lammcurry mit Gemüse und Basmatireis 36,-

Gegrilltes Stubenküken auf Pfifferlingrisotto 46,-

Feines zum Mitnehmen für zu Hause

Hausgemachte Marmelade (diverse Sorten) 200g Glas 6,50

Getrübzeltes Geflügel-Gänseleber Parfait 200g Glas 29,-

Hausgemachter Eierlikör 500 ml 21,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lambratwurst, Kartoffelsalat 16,-

Sylter Ziegenfrischkäse in Nusskruste, Rote Bete, Kürbischutney ✓ 19,50

Dreierlei vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes 26,-

Variation vom Färöer Lachs mit Reibekuchen 28,-

½ ausgelöster Hummer mit zweierlei Saucen 45,-

Cremesuppe vom grünen Spargel ✓ 9,50

Fischsuppe JM mit Kräuterbaguette 14,50

Fischgerichte

Gratinierter Dorsch auf Nagegemüse mit Senfsauce 38,-

Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘, Spargel, Pfifferlinge, Püree 54,-

Steinbutt und Hummer in zwei Saucen, Hummerravioli, Wildreis 68,-

Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, Salat 72,-

Fleischgerichte

Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce, Blattspinat, Püree 36,-

Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind, Bohnen, Bratkartoffeln 48,-

- wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

Filet vom Holsteiner Rind, Pfefferrahm, Bohnen, Kartoffelgratin 56,-

Feines vom Deichlamm, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 58,-

Tournedos ‚Rossini‘, Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin 68,-

Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke 4,50

Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Mango, Zitrone, Cassis, Weinbergpfirsich,

Rotwein, Vanille, Macadamia-Krokant, Kaffee, Baileys

- mit Baileys oder Eierlikör zusätzlich 5,-

- mit Belvedere Wodka zusätzlich 9,-

Espresso oder Kaffee mit Petits Fours 14,50

Helles und dunkles Schokoladenmousse 14,-

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas mit Vanilleschaum 14,50

Crème brûlée mit Kirschkompott 14,50

Zweierlei Parfait (Limette und Erdnuss) mit marinierten Erdbeeren 14,50

Schokoladensorbet mit hausgemachtem Eierlikör und Kürbiskernen 15,-

Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsichsorbet 22,-

Käse aus Nordfriesland 18,-