



Menü

*Variation vom Thunfisch mit Avocado 29,-
oder*

*Beef Tatar mit Reibekuchen und Crème fraîche 29,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 25,-)*

*

*Filet vom Weißen Heilbutt auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout
mit Taschenkrebsspraline und Beurre Blanc 52,-
oder*

*Brust und gefüllte Keule vom Stubenküken
mit Brokkoli, Pfifferlingen und Venere Risotto 52,-*

*

*Frische Heidelbeeren aus der Lüneburger Heide
auf Bauernrahm und Sylter Rosenreis 18,-*

3 Gänge Menü 96,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

<i>Irische Donegal Felsenaustern auf Eis</i>	6 Stück	30,-
<i>Junger, hausfiletierter Fassmatjes auf Friesenbrot mit Schnittlauch</i>		24,-
<i>Gebackene Kalbskopfsülze auf Kartoffel – Gurkensalat</i>		26,-
<i>Hausgebeizter und Zarlachs von den Färöer Inseln mit Reibekuchen</i>		29,-
<i>Dreierlei von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche und Apfelsalat</i>		42,-
<i>½ Europäischer Hummer mit zweierlei Saucen</i>		48,-
<i>Imperial Kaviar von AKI mit Reibekuchen und Crème fraîche</i>	20g 55,- / 50 g 110,-	

Hauptspeisen

<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Australischem Wintertrüffel</i>	✓	32,- / 46,-
<i>Pot au feu vom Europäischen Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche</i>		38,- / 58,-
<i>Geschmorte Haxe vom Deichlamm mit Ratatouille und Olivengnocchi</i>		46,-
<i>½ Barbarie Ente mit Wirsing und Kartoffelpüree</i>		48,-
<i>Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit Australischem Wintertrüffel, wildem Brokkoli und hausgemachten Tagliatelle</i>		68,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	18,-
Carpaccio von der Tomate mit Liebstöckel 	23,-
Variation vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	28,-
Cremesuppe vom grünen Spargel 	12,50
Fischsuppe „JM“ mit Kräuterbaguette	16,-

Fischgerichte

Gebratenes Dorschfilet „Provençale“ mit Blattspinat, Tomatencoulis und Rosmarinkartoffeln	42,-
Gratinierte Seezungenfilets „Noilly Prat“ mit grünem Spargel, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	58,-
Steinbutt und Europäischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis	74,-
Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit verschiedenen Salaten und Petersilienkartoffeln	78,-

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree	38,-
Dry Aged Rib-Eye vom Galloway Rind mit Bohnen und Bratkartoffeln	56,-
- wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	
Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	56,-
Filet vom Holsteiner Rind mit Pfefferrahm, Bohnen und Kartoffelgratin	64,-
Tournedos „Rossini“ mit gebratener Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelgratin	78,-

Dessert und Käse

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	5,-
Himbeere, Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Sylter Rose, Mango, Cassis	
Vanilleeis, Kaffeeis, Walnuss-Krokanteis, Kokosnusseis, Eierliköreis	
- mit Baileys oder Eierlikör	zusätzlich 5,-
- mit Belvedere Wodka	zusätzlich 9,-
Kaffee oder Espresso mit Petits Fours	16,-
Helles und Dunkles Schokoladenmousse	14,50
Geeister Erdbeerbecher mit Vanilleschaum	15,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen	15,-
Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	16,-
Verschiedenes von Kokosnuss und Ananas	18,-
Gebackene Kirschen auf Portweinschaum mit Walnuss-Krokant Eis	21,-
Käseauswahl von Affineur Waltmann	19,-

Feines zum Mitnehmen für zu Hause

Täfelchen Tresterbrand aus unserem Sylter Weinberg in Keitum	0,35l	58,-
Eierlikör Selektion JM	0,5l	24,-
Hausgemachtes Griebenschmalz	200g Glas	6,50
Getrüffelt Gänseleberparfait	200g Glas	29,-

Alkoholfreie Apéritifs

Apfelsecco	0,1l	8,-
White Peach Floréale	0,2l	12,-
San Bitter Soda		12,-
Gin Tonic (Tanqueray 0,0% mit Thomas Henry)		12,-

Apéritifs

König Pilsener vom Fass	0,25l	5,-
Blanc de Blancs Sekt mit Sylter Rose	0,1l	12,-
Hauscocktail mit Basilikum/Limette/Drambuie/Blanc de Blancs Sekt	0,15l	12,-
2020 Prestige Riesling Sekt, Felix Keller	0,1l	12,-
Sidre, Eric Bordelet, Apfelcidre	0,33l	16,-
Fassgelagerter Negroni		16,-

Champagner

	0,1l	0,75l
Roederer Collection 245 Blanc	21,-	120,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-



	0,375l	0,75l
Grande Cuveé 171 ^{ème} Édition	160,-	290,-
Rosé 27 ^{ème} Édition	240,-	420,-

Süßweine

	0,1l
2021 Banyuls Rimage, Vial Magnères	12,-
2013 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Schloss Lieser, Mosel	16,-
Ratafia Champenois, Egly-Ouriet	24,-

Weißweine

	0,2l	0,75l
2023 Saar Riesling feinherb, Weingut Nik Weis	14,-	42,-
2023 Sauvignon Blanc, Domaine Vincent Ricard	15,-	45,-
2022 Chardonnay, Weingut Baum-Barth, Rheinhessen	15,-	45,-
2023 Grauburgunder, Weingut Poss, Nahe	16,-	48,-
2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Didier Amiot	18,-	59,-
2022 Riesling ,von der Fels', Weingut Klaus Peter Keller, Rheinhessen	18,-	59,-

Roséweine

2024 Rosé, Le Paradou, Côtes de Provence	14,-	42,-
--	------	------

Rotweine

2022 Spätburgunder, Weingut Baum-Barth, Rheinhessen	18,-	56,-
2012 Lemberger, Graf Neipperg, Württemberg	19,-	65,-
2009 Château Rolland de By, Bordeaux Cru Bourgeois	19,-	

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne
unsere große Flaschenweinkarte und unsere Barkarte.
@jmsylt jm-weinshop.de