



## **Menü**

*Vitello Tonnato* 28,-  
oder

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

\*

*Filet vom Loup de Mer auf mediterranem Fregola Sarda  
mit gebackener Zucchini-Blüte* 52,-

oder

*Rehrücken mit Walnuss-Pfeffer Kruste,  
Rote Bete, Wirsing, Pfifferlinge und Selleriepüree* 56,-

\*

*Gebackene Bühler Zwetschgen auf Armagnacschaum mit Walnuss-Krokant Eis* 21,-

**3 Gänge Menü 98,-**

## **Tagesempfehlungen**

### **Vorspeisen**

<i>Irische Donegal Felsenaustern auf Eis</i>	6 Stück	30,-
<i>Junger, hausfiletierter Fassmatjes auf Friesenbrot mit Schnittlauch</i>		24,-
<i>Gratinierte Sylter Blaumuschehn ‚Provençale‘</i>		24,-
<i>Tatar vom Färöer Lachs mit Rotkrautsalat, Zitrusfrüchten und Zucchini</i>		29,-
<i>Dreierlei von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche und Apfelsalat</i>		42,-
<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 Kanadischen Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche</i>	38,- / 58,-
<i>½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree</i>	48,-
<i>Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit Australischem Wintertrüffel, wildem Brokkoli und hausgemachten Tagliatelle</i>	68,-
<i>Kotelett vom Holsteiner Wagyu Rind für 2 Personen mit Pommes und Bohnen</i>	148,-

### Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	18,-
Gefüllte Weinblätter aus unserem Sylter Weinberg mit Minz-Joghurt Dip ✓	19,50
Carpaccio von der Tomate mit Liebstöckel ✓	21,-
Variation vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	28,-
Crèmesuppe vom grünen Spargel ✓	12,50
Fischsuppe ‚JM‘ mit Kräuterbaguette	16,-

### Fischgerichte

Kabeljaufilet auf bunten Linsen mit Röstkartoffeln und Balsamicobutter	42,-
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘ mit grünem Spargel, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	58,-
Steinbutt und Kanadischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis	74,-
Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit verschiedenen Salaten und Petersilienkartoffeln	78,-

### Fleischgerichte

Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree	38,-
Dry Aged Entrecôte vom Galloway Rind mit Bohnen und Bratkartoffeln - wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	54,-
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

<b>Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke</b>	5,-
Himbeere, Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Sylter Rose, 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
Lauwarmer Zwetschkuchen mit Vanilleeis und Sahne	15,-
Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	15,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen	15,-
Crème brûlée mit Zwetschgenröster	16,-
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
Getrüffeltes Gänseleberparfait	200g Glas	29,-

## Alkoholfreie Apéritifs

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,-
Sekt Christmann & Kauffmann Cuvée 204	0,1l	12,-
Sidre, Eric Bordelet, Apfelcidre	0,33l	16,-
Fassgelagerter Negroni		16,-

## Champagner

	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Roederer Collection 245 Blanc	21,-	120,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-

## **K R U G**

	<b>0,375l</b>	<b>0,75l</b>
Grande Cuveé 171 <sup>ème</sup> Édition	160,-	290,-
Rosé 27 <sup>ème</sup> Édition	240,-	420,-

## Süßweine

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

## Weißweine

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
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,-
2024 Chardonnay Haardt Hills (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-
2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Didier Amiot	18,-	59,-
2021 Riesling Vulkangestein, Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	18,-	59,-

## Roséweine

2024 Rosé, Le Paradou, Côtes de Provence	14,-	42,-
2024 Haardt Hills Rosé (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-

## Rotweine

2022 Spätburgunder, Weingut Baum-Barth, Rheinhessen	18,-	56,-
2012 Lemberger GG, Bergmandel, Weingut Aldinger, Württemberg	19,-	65,-
2009 Château Bernadotte, Haut – Médoc, Bordeaux	19,-	

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