



Menü

Tataki vom Färöer Lachs mit Avocado und asiatischem Gemüsesalat 29,-
oder

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

*

Munkmarscher Muschelteigtaschen
mit Miesmuscheln im Safransud 38,-
oder

Duo vom Galloway Rind
mit wildem Brokkoli, Pfifferlingen und Polenta 54,-

*

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

3 Gänge Menü mit Muschelteigtaschen 86,-

3 Gänge Menü mit Galloway Rind 98,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Irische Donegal Felsenaustern auf Eis	6 Stück	30,-
Gefüllte Weinblätter aus unserem Sylter Weinberg mit Minz-Joghurt Dip	✓	19,50
Junger, hausfiletierter Fassmatjes auf Friesenbrot mit Schnittlauch		24,-
Gebackene Kalbskopfsülze auf Kartoffel-Gurkensalat mit Remouladensauce		26,-
Dreierlei von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche und Apfelsalat		42,-
Hummercocktail ‚Klassisch‘ vom Europäischen Hummer		48,-
Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche	20g 55,- / 50 g	110,-

Hauptspeisen

Hausgemachte Tagliatelle mit Australischem Wintertrüffel	✓	32,- / 46,-
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen	✓	34,- / 48,-
Pot au feu vom Europäischen Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche		38,- / 58,-
½ Barbarie Ente mit Spitzkohl und Kartoffelpüree		48,-
Rinderfiletspitzen ‚Stroganoff‘ mit Marktgemüse und Spätzle		48,-
Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit Australischem Wintertrüffel, wildem Brokkoli und hausgemachten Tagliatelle		68,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	18,-
Carpaccio von der Tomate mit Liebstöckel ✓	21,-
Variation vom jungen, hausfiletierten Fassmatjes	28,-
Cremesuppe vom grünen Spargel ✓	12,50
Muschelsuppe ‚JM‘ mit Kräuterbaguette	14,-

Fischgerichte

Kabeljaufilet ‚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

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

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
Lauwarmer Zwetschgenkuchen 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,-	
Imperial Kaviar	50g 98,-	125g 240,-	250g 490,-

Alkoholfreie Apéritifs

Traubensecco	0,1l	8,50
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

	0,1l	0,75l
Billecart-Salmon Brut Réserve Blanc	18,-	98,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-

K R U G

	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-Ouriat	24,-

Weißweine

	0,2l	0,75l
2023 Riesling, Winzerhof Thörle	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,-
2023 Bourgogne Chardonnay, Jean Chartron	19,-	65,-

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,-
2014 Château D'Aiguilhe, Comtes von Neipperg, Bordeaux	19,-	65,-

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