



Menü

*Variation vom Färöer Lachs mit Reibekuchen 29,-
oder*

*Beef Tatar mit Reibekuchen und Crème fraîche 32,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 25,-)*

*

*Steinbutt Maultaschen, Garnele und Jakobsmuschel
auf Nagegemüse mit Estragonsauce 54,-
oder*

Kalbsfilet auf Erbsenpüree mit Schwarzwurzel und Portweinzwiebeln 54,-

*

Schokoladenbrownie mit Kirschragout, Bergamottencreme und Cassis Sorbet 16,-

3 Gänge Menü 92,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Gebackene Kalbskopfsülze mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 26,-

Dreierlei von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche und Apfelsalat 42,-

½ lauwarmer, ausgelöster Europäischer Hummer mit zweierlei Saucen 48,-

Imperial Kaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche 20g 55,- / 50 g 110,-

Hauptspeisen

Pot au feu vom Europäischen Hummer mit Meeresfrüchtemaultasche 38,- / 58,-

Frikadellen vom Sylter Galloway mit Bratkartoffeln, Wirsing und Pilzrahmsauce 38,-

Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Wirsing und Spätzle 38,-

½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree 49,-

Fasan auf zwei Arten mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree 56,-

Alba Trüffel Spezialitäten

Carpaccio vom Kalb mit weißem Alba Trüffel (Vorspeise) 38,-

Rahmspinat ‚Surprise‘ mit weißem Alba Trüffel (Vorspeise) 38,-

Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Alba Trüffel 38,- / 44,-

Mascarponeravioli mit weißem Alba Trüffel 38,- / 46,-

Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit weißem Alba Trüffel und Lauchgratin 68,-

Jedes Gericht beinhaltet ca. 3 Gramm Alba Trüffel

Trüffel zusätzlich pro Gramm 7,00

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	18,-
Geflämmtter Ziegenkäse mit Rote Bete und Kürbis-Feigenconfit ✓	26,-
Hokkaido - Kürbissuppe ✓	12,50
Fischsuppe ‚JM‘ mit Kräuterbaguette	16,-

Fischgerichte

Filet vom Skrei auf Weinkraut mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce	42,-
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘ mit Blattspinat, Herbsttrompeten und Kartoffelpüree	58,-
Steinbutt und Europäischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis	74,-
Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten	78,-

Fleischgerichte

Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree	38,-
Dry Aged Entrecôte vom Galloway Rind mit Bohnen und Bratkartoffeln	54,-
- 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, Minze

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
Geeiste Birne Helene im Glas mit Vanilleschaum	15,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen	15,-
Crème brûlée mit Kirschragout	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
Getrüffelt Gänseleberparfait	200g Glas	29,-

Alkoholfreie Apéritifs

White Peach Floréale	0,2l	12,-
San Bitter Soda		12,-
Gin Tonic (Tanqueray 0,0% mit Dry Tonic Water)		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,-
Fassgelagerter Negroni		16,-
1997 Warres Vintage Port	0,1l	24,-

Champagner

	0,1l	0,75l
Billecart-Salmon Blancs de Blancs Grand Cru	21,-	120,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-

K R U G

	0,375l	0,75l
Grande Cuvée 172 ^{ème} Édition	160,-	290,-
Rosé 28 ^{ème} Édition	240,-	420,-

Süßweine

	0,1l
2021 Banyuls Rimage, Vial Magnères	12,-
2011 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Schloss Lieser, Mosel	16,-

Weißweine

	0,1 l	0,2l	0,75l
2023 Riesling trocken, Winzerhof Thörle, Rheinhessen		14,-	42,-
2023 Weißburgunder, Weingut Poss, Nahe		14,-	42,-
2024 Grüner Veltliner Am Berg, Weingut Ott, Österreich		16,-	48,-
2024 Chardonnay Haardt Hills (Alkoholfrei), Pfalz		16,-	48,-
2024 Chardonnay Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Burgund		19,-	68,-

Roséweine

2024 Haardt Hills Rosé (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-
---	------	------

Rotweine

2022 Spätburgunder, Weingut Baum-Barth, Rheinhessen	18,-	56,-
2023 Rosso di Montalcino, Ciacci Piccolomini d'Aragona	18,-	56,-
2022 Rioja, José Gil, Vignerons de la Sonsierra	18,-	62,-
2012 Ruthe Lemberger GG, Weingut Neipperg, Württemberg	19,-	65,-
2005 Château Clos l'Eglise, Côtes de Castillon, Bordeaux	21,-	72,-

Digestif

2023 Täfelchen Solaris Trester aus unserem Sylter Weinberg	2cl	8,-
--	------------	-----

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