



Menü

Ceviche vom Färöer Lachs mit Avocado Crème, gepufftem Mais und Kalamansi Gel 29,-
oder

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

Steinbutt Maultaschen und Garnele auf Nagegemüse mit Estragonsauce 48,-
oder

Fasan auf zwei Arten mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree 56,-
*

Schokoladenbrownie mit Kirsche, Bergamotte Creme und Cassis Sorbet 16,-

3 Gänge Menü mit Steinbutt Maultaschen 89,-
3 Gänge Menü mit Fasan 92,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Gebackene Kalbskopfsülze mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 26,-

Gebratener Pulpo auf Orangen Hummus mit mariniertem Fenchel 29,-

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

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

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

Hauptspeisen

Pot au feu vom Kanadischen Hummer mit Meeresfrütemaultasche 38,- / 58,-

Kürbisrisotto mit geröstetem Blumenkohl ✓ 24,- / 34,-

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

Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Rosenkohl und Spätzle 38,-

Périgord Trüffel Spezialitäten

Hausgemachte Tagliatelle mit eingelegtem Périgord Trüffel ✓ 32,- / 38,-

Mascarponeavioli mit eingelegtem Périgord Trüffel ✓ 32,- / 39,-

Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit eingelegtem Périgord Trüffel und Lauchgratin 60,-

Vorspeisen und Suppen

<i>Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat</i>	18,-
<i>Geflämpter Ziegenkäse mit Rote Bete und Kürbis-Feigenconfit</i> 	26,-
<i>Hokkaido - Kürbissuppe</i> 	12,50
<i>Fischsuppe ,JM' mit Kräuterbaguette</i>	16,-

Fischgerichte

<i>Filet vom Skrei auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln</i>	42,-
<i>Gratinierte Seezungenfilets ,Noilly Prat' mit Blattspinat, Herbsttrompeten und Kartoffelpüree</i>	58,-
<i>Steinbutt und Kanadischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis</i>	74,-
<i>Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten</i>	78,-

Fleischgerichte

<i>Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	38,-
<i>½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	49,-
<i>Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	56,-
<i>Filet vom Holsteiner Rind mit Pfefferrahm, Bohnen und Kartoffelgratin</i>	64,-
<i>Tournedos ,Rossini' mit gebratener Gänseleber, Trüffelsauce und Kartoffelgratin</i>	78,-

Dessert und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke</i>	5,-
<i>Himbeere, Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Sylter Rose, Mango, Cassis, Minze</i>	
<i>Vanilleeis, Kaffeeees, Walnuss-Krokanteis, Kokosnusseis, Eierliköreis</i>	
<i>- mit Baileys oder Eierlikör</i>	<i>zusätzlich 5,-</i>
<i>- mit Belvedere Wodka</i>	<i>zusätzlich 9,-</i>
<i>Kaffee oder Espresso mit Petits Fours</i>	16,-
<i>Helles und Dunkles Schokoladenmousse</i>	14,50
<i>Geeiste Birne Helene im Glas mit Vanilleschaum</i>	15,-
<i>Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen</i>	15,-
<i>Crème brûlée mit Kirschragout</i>	16,-
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann</i>	19,-

Feines zum Mitnehmen für zu Hause

<i>Täfelchen Tresterbrand aus unserem Sylter Weinberg in Keitum</i>	0,35l	58,-
<i>Eierlikör Selektion JM</i>	0,5l	24,-
<i>Hausgemachtes Griebenschmalz</i>	200g Glas	6,50
<i>Geträufeltes Gänseleberparfait</i>	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,-

Champagner

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



0,375l 0,75l

Grande Cuveé 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,-
1997 Warres Vintage Port	24,-

Weißweine

	0,1l	0,2l	0,75l
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,-
2009 Château Poujeaux, Médoc, 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