



## **Menü**

*Sashimi vom Färöer Lachs mit Leche de Tigre und Sellerie-Radieschen Salat 29,-  
oder*

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

*Steinbuttravioli und Wildwassergarnelen  
mit Nagegemüse und Estragonsauce 52,-  
oder*

*Kalbsfilet auf Bärlauchrisotto mit Spitzmorcheln und wildem Brokkoli 56,-  
\**

*Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeersorbet 16,-*

**3 Gänge Menü mit Steinbuttravioli 92,-**

**3 Gänge Menü mit Kalbsfilet 98,-**

## **Tagesempfehlungen**

### **Vorspeisen**

*Gefüllte Weinblätter aus unserem Sylter Weinberg mit Minz-Joghurt und Zucchini 24,-*

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

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

### **Hauptspeisen**

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

*Hausgemachte Tagliatelle mit Morcheln in Schnittlauchrahm ✓ 36,- / 48,-*

*Filet vom Weißen Heilbutt auf Rote Bete – Kohlrabi Ragout mit Champagnersauce 52,-*

*Lammcurry mit Basmatireis und Gemüse 38,-*

*Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Rotkohl und Spätzle 38,-*

### **Deutscher Stangenspargel**

*Deutscher Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Spargelsauce ✓ 38,-*

*wahlweise mit: - Parma Schinken 45,-*

*- Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn 62,-*

### **Vorspeisen und Suppen**

|                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat                                                                       | 18,- |
| Geflämmtter Ziegenkäse mit marinierter Rote Bete  | 26,- |
| Variation vom hausfiletierten Fassmatjes                                                                                           | 28,- |
| Spargelcrèmesuppe                                 | 14,- |
| Fischsuppe „JM“ mit Kräuterbaguette                                                                                                | 16,- |

### **Fischgerichte**

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Filet vom Skrei auf bunten Linsen mit Balsamico Butter und Röstkartoffeln               | 42,- |
| Gratinierte Seezungenfilets „Noilly Prat“ mit Blattspinat, Morcheln und Kartoffelpüree  | 58,- |
| Steinbutt und Kanadischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis   | 74,- |
| Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten | 78,- |

### **Fleischgerichte**

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree        | 38,- |
| ½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree                                  | 49,- |
| 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,-            |
| Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Mango, Cassis, Sylter Rose, Himbeere |                |
| Vanilleeis, Kaffeeis, Walnuss-Krokanteis, Stracciatella Eis                           |                |
| - 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 Popcornbecher mit Salzkaramellsauce                                          | 15,-           |
| Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen                         | 15,-           |
| Crème brûlée mit Birnenragout                                                         | 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 Cuvée 204 Christmann & Kauffmann                            | 0,1l  | 12,- |
| Rosé Sekt Moosmann, Baden                                        | 0,1l  | 9,-  |
| Fassgelagerter Negroni                                           |       | 16,- |

## Champagner

|                                             |             |              |
|---------------------------------------------|-------------|--------------|
|                                             | <b>0,1l</b> | <b>0,75l</b> |
| Billecart-Salmon Blancs de Blancs Grand Cru | 21,-        | 120,-        |
| Billecart-Salmon Rosé                       | 21,-        | 120,-        |

## **K R U G**

|                                         |             |               |              |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|--------------|
|                                         | <b>0,1l</b> | <b>0,375l</b> | <b>0,75l</b> |
| Grande Cuveé 173 <sup>ème</sup> Édition | 45,-        |               | 290,-        |
| Rosé 28 <sup>ème</sup> Édition          |             | 240,-         | 460,-        |

## Süßweine

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
|                                                    | <b>0,1l</b> |
| 2017 Felseneck Riesling Spätlese, Schäfer-Fröhlich | 14,-        |
| 2016 Winklerberg Ruländer Auslese, Dr. Heger       | 16,-        |
| 1997 Warres Vintage Port                           | 24,-        |

## Weißweine

|                                                        |             |              |
|--------------------------------------------------------|-------------|--------------|
|                                                        | <b>0,2l</b> | <b>0,75l</b> |
| 2024 JM Weißburgunder, Weingut Hunn, Baden             | 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

|                                                        |      |      |
|--------------------------------------------------------|------|------|
| 2021 Spätburgunder, Weingut Baum-Barth, Rheinhessen    | 17,- | 56,- |
| 2023 Rosso di Montalcino, Ciacci Piccolomini d'Aragona | 17,- | 56,- |
| 2022 Rioja, José Gil, Vignerons de la Sonsierra        | 18,- | 62,- |
| 2020 Côte de Brouilly, Château Thivin, Beaujolais      | 18,- | 62,- |

## Digestif

|                                                            |            |     |
|------------------------------------------------------------|------------|-----|
| 2023 Täfelchen Solaris Trester aus unserem Sylter Weinberg | <b>2cl</b> | 8,- |
|------------------------------------------------------------|------------|-----|

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