



Menü

*Krabben – Pastrami Brioche mit Rucola 29,-
oder*

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

*

*Weißer Heilbutt mit Teriyaki Shiitake Pilzen und gebackenem Risotto 48,-
oder*

*Brust und gefüllte Keule vom Stubenküken
mit Erbsenpüree und jungem Gemüse 48,-*

*

Gebackene Kirschen auf Portweinschaum mit Walnuss-Krokant Eis 24,-

3 Gänge Menü 98,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Irische Donegal Austern auf Eis oder gratiniert (jeweils ab 3 Stück) 5,- / 7,50 pro Stück

Gazpacho Andaluz mit Croûtons 18,-

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

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

Hauptspeisen

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

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm  28,- / 38,-

Lammleber, mediterraner Blattspinat, Oliven-Kartoffelpüree, Salbei-Balsamico Jus 42,-

Rib Eye vom Holsteiner Rind mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Bratkartoffeln 64,-


Junge, hausfiletierte Fassmatjes

Fassmatjes auf Friesenbrot mit Schnittlauch (Vorspeise) 24,-

Variation vom Fassmatjes (Vorspeise) 28,-

Fassmatjes mit Bohnen, Speck und Bratkartoffeln Vorspeise 28,- / Hauptgang 38,-

Vorspeisen und Suppen

<i>Hausgemachte Maultasche und Lammbatwurst mit Kartoffelsalat</i>	18,-
<i>Marinierte bunte Tomaten mit Avocado, Basilikum und Spargel</i>	26,-
<i>½ aufgelöster Nordsee Hummer mit zwei Saucen</i>	49,-
<i>Grüne Spargelcrèmesuppe</i> 	15,-
<i>Fischsuppe ‚JM‘ mit Kräuterbaguette</i>	18,-

Fischgerichte

<i>Saltimbocca vom Angeldorsch auf cremiger Polenta mit Tomaten – Fenchel Gemüse</i>	45,-
<i>Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat‘ mit Blattspinat, Pfifferlingen und Kartoffelpüree</i>	59,-
<i>Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten</i>	82,-
<i>Steinbutt und Nordsee Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis</i>	84,-

Fleischgerichte

<i>Kalbsnieren in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	38,-
<i>½ Barbarie Ente mit Spitzkohl 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>Schokolade, Zitrone, Weinbergpfirsich, Erdbeere, Mango, Cassis, Sylter Rose, Himbeere</i>	
<i>Vanilleeis, Kaffeeis, Walnuss-Krokanteis, Stracciatella Eis</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>Geeister Erdbeerbecher mit Vanilleschaum</i>	15,-
<i>Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen</i>	15,-
<i>Crème brûlée mit marinierten Kirschen</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>Getrüffeltes 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,-
Riesling Prestige Sekt, Weingut Keller, Rheinhessen	0,1l	12,-
Fassgelagerter Negroni		16,-

Champagner

	0,1l	0,75l
Billecart-Salmon Blanc Brut Réserve	19,-	98,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-	120,-
Krug Grande Cuveé 173 ^{ème} Édition	45,-	290,-



	0,375l	0,75l
Grande Cuveé 173 ^{ème} Édition		290,-
Rosé 28 ^{ème} Édition	240,-	460,-

Süßweine

	0,1l
2013 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Fritz Haag	16,-
2021 Banyuls Rimage, Domaine Vial Magnères	16,-
1997 Warres Vintage Port	24,-

Weißweine

	0,2l	0,75l
2023 Riesling trocken, Winzerhof Thörle, Rheinhessen	14,-	42,-
2024 JM Grauburgunder, Weingut Poss, Nahe	15,-	45,-
2024 Chardonnay Haardt Hills (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-
2025 Grüner Veltliner Tradition, Weingut Dürnstein, Österreich	16,-	48,-
2024 Bourgogne Chardonnay, Domaine François Carillon, Burgund	19,-	68,-

Roséweine

2025 Rosé, Domaine de Fondrèche, Ventoux	15,-	45,-
2024 Haardt Hills Rosé (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-

Rotweine

2012 Simonroth Lemberger, Weingut Schnaitmann, Württemberg	18,-	62,-
2016 Spätburgunder Römerberg, Weingut Dörflinger, Baden	18,-	62,-
2017 Sociando-Mallet, Haut - Médoc, Bordeaux	19,-	68,-

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