



**In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte
ohne chemische Zusatzstoffe mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.**

**Unsere Fleischprodukte, Lamm und Gallowayrinder kommen von zwei kleinen Schlachtbetrieben
aus Nordfriesland, die Fische aus der Nordsee,
Krabben und Krustentiere aus der Dänischen Nordsee und dem Wattenmeer**

**Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren,
sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.**

Menü

*Gebratene Wildwassergarnele mit Chorizo, Spitzpaprika und Escabeche Sud 32,-
oder*

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

*

*Filet vom weißen Heilbutt
mit Kartoffel – Tomaten Mille Feuille und weißem Tomaten-Espuma 56,-
oder*

Trilogie von der Wachtel mit Pfifferlingen, Rahmspinat und Portwein – Schalotten 56,-

*

Gebackene Zwetschgen auf Armagnacschaum mit Walnuss – Krokant Eis 24,-

3 Gänge Menü 108,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Irische Donegal Felsenauster auf Eis oder gratiniert jeweils ab 3 Stück 6,- / 7,50,- pro Stück

Vitello Tonnato mit Tomate, Kapern und Limette 28,-

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

½ ausgelöster, Europäischer Hummer mit zwei Saucen 49,-

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

Hauptspeisen

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

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

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

*Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit Italienischem Sommertrüffel,
hausgemachten Tagliatelle und Blattspinat 64,-*

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	21,-
Carpaccio von Zucchini aus unserem Sylter Weinberg mit Fetacrème, Olive und Rucola 	26,-
Grüne Spargelcrèmesuppe 	15,-
Fischsuppe „JM“ mit Kräuterbaguette	18,-

Fischgerichte

Gratiniertes Kabeljaufilet mit Senfsauce, Nagegemüse und Petersilienkartoffeln	42,-
Gratinierte Seezungenfilets „Noilly Prat“ mit Blattspinat, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	64,-
Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten	82,-
Steinbutt und Europäischer Hummer in zwei Saucen mit Meeresfrüchteravioli und Wildreis	84,-

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree	38,-
½ Barbarie Ente mit Wirsing 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

Hausgemachtes Sorbet und Eis pro Nocke	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,-

Helles und Dunkles Schokoladenmousse	15,-
Kaffee oder Espresso mit Petits Fours	16,-
Schokoladensorbet mit Eierlikör Selektion JM und Kürbiskernen	16,-
Crème brûlée mit Zwetschgenröster	16,-
Eierlikörmousse im Knuspermantel mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet	18,-
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
Getrübtes Gänseleberparfait	200g Glas	29,-

Alkoholfreie Apéritifs

White Peach Floréale	0,2l	12,-
Hardenberg Easip Italian Soda		12,-
Gin Tonic (Tanqueray 0,0% mit 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 und Maison Krug

	0,1l	0,375l	0,75l
Billecart-Salmon Blanc Brut Réserve	19,-		98,-
Billecart-Salmon Rosé	21,-		120,-
Krug Grande Cuveé 173 ^{ème} Édition	45,-		290,-
2013 Krug Vintage	75,-		520,-
Krug Rosé 28 ^{ème} Édition		240,-	460,-

Süßweine

	0,1l
2013 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Fritz Haag	16,-
2021 Banyuls Rimage, Domaine Vial Magnères	16,-
2011 Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese aus der Doppelmagnum, Fritz Haag	19,-
1997 Warres Vintage Port	24,-

Weißweine

	0,2l	0,75l	1,5l
2023 Riesling trocken, Winzerhof Thörle, Rheinhessen	14,-	42,-	
2025 Riesling Silbermond feinherb, Bioweingut Trossen, Mosel	14,-	42,-	
2024 JM Grauburgunder, Weingut Poss, Nahe	15,-	45,-	
2025 Riesling Haardt Hills (Alkoholfrei), Pfalz	16,-	48,-	
2025 Wiener Grüner Veltliner, Weingut Wieneringer, Österreich	16,-	48,-	
2023 Bourgogne Chardonnay Hautes-Côtes de Nuits, Didier Amiot, Burgund	19,-	68,-	

Roséweine

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

Rotweine

2003 Spätburgunder Winklerberg Spätlese trocken, Weingut Stigler, Baden	18,-		130,-
2020 Château D'Aiguilhe, Comtes von Neipperg, Bordeaux	19,-	68,-	
2010 Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné, Rhône	24,-		160,-

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