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

Tataki vom Färöer Lachs mit Dashi, Yuzusorbet, Radieschen und Staudensellerie 32,-
oder
Beef Tatar mit Reibekuchen und Crème fraîche 32,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 25,-)
*

Zanderfilet auf Spitzkohl mit Kartoffelravioli und Champagnersauce 52,-
oder
Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 56,-
*

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

3 Gänge Menü 106,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Gebackene Kalbskopfsülze mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce 28,-

Carpaccio vom Kalb mit Pinienkernen und Parmesan 32,-

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,-

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

Kürbisrisotto mit pochiertem Friesenei und gebackenem Tempura Gemüse 🌱 *28,-*
als Hauptgang 38,-

Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Maultasche und Lammbratwurst mit Kartoffelsalat	*21,-*
Geflämmter Ziegenkäse mit Kürbis-Feigenconfit und Rote Bete	*26,-*
Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis	*15,-*
Fischsuppe ‚JM' mit Kräuterbaguette	*18,-*

Fischgerichte

Kabeljaufilet mit bunten Linsen, Röstkartoffeln und Balsamicosauce	*42,-*
Gratinierte Seezungenfilets ‚Noilly Prat' mit Brokkoli, Herbsttrompeten 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,-*
Rib – Eye vom Holsteiner Rind mit Sauce Béarnaise, Bohnen und Bratkartoffeln	*64,-*
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, Kaffeeeis, 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,-*
Weiße Kaffeecrème mit Pralinensauce und Kaffeeeis	*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*
Getrüffeltes 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 173ème Édition	*45,-*		*290,-*
2013 Krug Vintage	*75,-*		*520,-*
Krug Rosé 28ème Édition		*240,-*	*460,-*

Süßweine

	0,1l
2013 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese, Fritz Haag	*16,-*
2021 Banyuls Rimage, Domaine Vial Magnères	*16,-*
1992 Geisenheimer Rothenberg Riesling Eiswein Magnum, Wegeler	*29,-*
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 Wieninger, Österreich	*16,-*	*48,-*	

Roséweine

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

Rotweine

2003 Ihringen Winklerberg Spätburgunder Spätlese 1. Gewächs, Weingut Stigler	*18,-*	*120,-*
2009 Château Belgrave, Haut-Médoc, Bordeaux	*19,-*	*140,-*
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***