Menü

Gebeizter Lachs mit Rote Bete Ragout, Meerretticheis, Apfel und eingelegter Senfsaat 32,-
oder
Beef Tatar mit Reibekuchen und Crème fraîche 32,-
(wahlweise mit 10g Imperial Kaviar + 25,-)
*

Filet vom weißen Heilbutt mit Kokosnuss Fregola Sarda,
Kürbis, Rotweinbirne und Weißweinsauce 48,-
oder
Gefüllte, warm geräucherte Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Karotte, Brokkoli und Mandelbällchen 48,-
*

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis 18,-

3 Gänge Menü 96,-

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Gebackene Irische Donegal Austern mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	*21,50*
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,-*
Hasenpfeffer aus Morsumer Jagd mit Wirsing und Spätzle	*42,-*
Holsteiner Freilandgans mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel und Bratapfel	*54,-*

Alba Trüffel Spezialitäten

Carpaccio vom Kalb mit weißem Alba Trüffel (Vorspeise)	*45,-*
Rahmspinat ‚Surprise' mit weißem Alba Trüffel (Vorspeise)	*45,-*
Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Alba Trüffel	*48,- / 56,-*
Mascarponeravioli mit weißem Alba Trüffel	*48,- / 56,-*
Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit weißem Alba Trüffel und Lauchgratin	*78,-*

Jedes Gericht beinhaltet ca. 3 Gramm Alba Trüffel

Trüffel zusätzlich pro Gramm 9,00

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

Gratinierter Dorsch auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	*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,-*
Variation vom Deichlamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	*56,-*
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,-*
Geeister Popcornbecher mit Vanilleschaum und Salzkaramell Sauce	*16,-*
Crème brûlée mit Zwetschgenröster	*16,-*
Crêpes Suzettes mit Vanilleeis	*18,-*
wahlweise mit Chartreuse Jaune	*28,-*
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,-*
2009 Château Suduiraut, Sauternes	*26,-*

Weißweine

	0,2l	***0,75l***
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

2023 Bombach Pinot Noir, Weingut Ritter, Baden	*18,-*	*62,-*
2020 Château de Bel-Air, Lalande de Pomerol, Bordeaux	*19,-*	*68,-*
2023 Gigondas 'Les Jardinières', Domaine Gour de Chaulé, Rhône	*21,-*	*78,-*

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***