

VORSPEISEN

CREMIGE BURRATA*

Tomaten · Baby Leaf Pinienkerne · Oliven · Ciabatta 22,90

GÄNSESTOPFLEBER-PARFAIT

Erdbeer-Aprikosenconfit · Feldsalat · Butter-Brioche 32,90

RINDERTATAR „MIRAMAR“

Sylter Graubrot · Schalotten · Cornichons
als Vorspeise 25,90

als Hauptgang 34,90

upgrade 10 g Caviar Shot aus dem Hause Prunier 29,00

LACHS TATAR

Lachstatar · Crème fraîche · Schnittlauch · Kartoffelrösti 25,90

upgrade 10 g Caviar Shot aus dem Hause Prunier 29,00

MIRAMAR TATAR ZWEIERLEI

Rindertatar · Lachstatar · Sylter Graubrot · Cornichons ·
Schalotten · Kartoffelrösti
als Vorspeise 26,90

als Hauptgang 35,90

RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Ruccola · Parmesan 22,90

SUPPEN

SYLTER HUMMERSUPPE

Hummerfleisch · Dillsahne 19,90

RINDER-CONSOMMÉ

Fleischklösse · Eierstich 11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

EDELPILZ-LASAGNE*

Trüffel · Pilze der Saison · Pesto · Feldsalat · Frischkäse 28,90

KAROTTE TRIFFT BROKKOLI **

Urkarotte · Wilder Brokkoli · Pariser Kartoffeln · Petersiliensauce 25,90

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET

Artischocken · Wilder Brokkoli · Kräuterkartoffeln · Paprikasauce 40,90

KABELJAU FILET

Spitzkohl · Bacon · Pariser Kartoffeln · Senf Sauce 40,90

STEINBUTTFILET

Buntes Spargelgemüse · Nordseekrabben · Kartoffelpüree · Krustentiernage 59,90

SYLTER RINDERROULADE

Vichykarotten · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 29,90

SYLTER LAMMKARREE

Grüne Bohnen · Rosmarin Kartoffeln · Thymianjus 49,90

US RINDERFILETSTEAK VOM GRILL

Ladies Cut	180g	49,90
Gentlemans Cut	250g	62,90

DEUTSCHES KALBSRÜCKENSTEAK

fein marmorietes Rückstück	220g	40,90
----------------------------	------	-------

BEILAGEN NACH WAHL

buntes Spargelgemüse	€ 9,-	Blattspinat	€ 8,-
Kräuterpilze	€ 9,-	buntes Marktgemüse	€ 8,-
wilder Brokkoli	€ 9,-	Vichy Möhren	€ 5,-
Zupfsalat mit Hausdressing	€ 8,-	Gurkensalat	€ 8,-
Pommes Frites	€ 10,-	Trüffelpommes	€ 15,-
Rosmarinkartoffeln	€ 6,-	Pfefferrahmsauce	€ 5,-
Demi Glace	€ 5,-	Café de Paris Butter	€ 4,-
Sauce béarnaise	€ 5,-		

UPGRADE

a la „Surf & Turf“ mit Garnelen	16,00
a la „Rossini“ mit Gänseleberscheibe und Trüffel	20,00

FRÜHJAHR-SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

SYLTER ROYAL THERMIDOR

2 Austern · Trüffel · Spinat · Hollandaise

15,00

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

ROTE BEETE-TRÜFFEL-CARPACCIO

Italienischer Wintertrüffel · Feta Käse · Äpfel · Pinienkerne

22,90

FISCHSUPPE DES NORDENS

Nordseefische · Krabben · Algen · Lauch · Tomaten · Aioli · Aquavit

Vorspeise

19,90

Hauptgang

34,90

TAGIATELLE TARTUFO

Winter Trüffel · Schnittlauch · Schalotten · Tagliatelle · Crème Fraîche

Vorspeise

29,90

Hauptgang

39,90

GEBRATENE ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN

Kräuter · Paprika · Knoblauch · Cappellini · Weißwein

34,90

KAVIAR-KARTE

KAVIAR SHOT

Prunier Kaviar Haus 10g
Crème fraîche, Blinis

29,00

QIANDAO KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 20g
Crème fraîche · Blinis

55,00

ST JAMES KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 15g
Crème fraîche · Blinis

65,00

IMPERIAL

Prunier Kaviar Haus 10g
gekochtes Ei · Blinis · Crème fraîche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

80,00

SPARGELKARTE

SPARGEL CREME

Spargelspitzen · Sahne · Gartenkresse

12,90

SALAT VON GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL

Wachteleier · Gartenkresse · Katenschinken · Vinaigrette

19,90

GRATINIERTER SPARGEL

deutscher, weißer Spargel · Hollandaise · Katenschinken · Tomatensalsa

22,90

DEUTSCHER STANGEN SPARGEL (CA.250G)

Neue Kartoffeln · Hollandaise oder geklärte Butter

30,00

Hauchdünn geschnittener Prager Schinken

35,00

Hauchdünn geschnittener Schleswig Holsteiner Katenschinken

35,00

1 Wiener Schnitzel

45,00

US Rinder Filet Omaha

67,00

NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER KALBSCURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH	12,00
CREMIGE KARTOFFELSUPPE	
Petersilie · Majoran · Croûtons	9,90
UPGRADE	
mit Wiener Würstchen	12,90
mit Nordseekrabben	14,90
GROSSER GEMISCHTER SALAT	
Kirschtomaten · Radieschen · Gartenkresse · Paprika · Zupfsalat · Hausdressing	13,90
UPGRADE	
mit Beelitzer Hühnerbrustfilet	21,90
mit Rinderfiletscheiben	27,90
mit Rotgarnelen	28,90
NEUER MATJES	
Zupfsalat · Hausfrauensauce · Schwarzbrot	19,90
HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN	
Buntes Marktgemüse · Kartoffelpüree	20,90
PIKANTES RINDERGULASCH	
Schleswig-Holsteiner Rind · Paprika · Zwiebeln · Spätzle	21,90
KÖNIGSBERGER KLOPSE	
Rote Beete-Salat · Cremiges Kartoffelpüree · Karpersauce	23,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
SPAGHETTI BOLOGNESE	
Kalb- u. Rinderhack · Spaghetti · Parmesan	18,90
KALBSFILETGESCHNETZELTES	
Pilze · Kroketten · Sahnesauce	34,90
GEBRATENES FISCHFILET DES TAGES	
Spinat · Butterkartoffeln · Beurre blanc	34,90
MIRAMARS VANILLE-SAHNEMILCHREIS	
Apfelmus · Zimt und Zucker	10,90
ZWEIERLEI VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE	
Beeren · Dunkle und helle Valrhona Schokolade · Crumble	10,90

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zweierlei von der Valrhona Schokolade · Crème Anglaise · Beerenfrüchte 13,90

CRÈME-BRÛLÉE

Aprikosen · Karamellisierte Nüsse · Schokoladeneiscreme 15,90

PFIRSICH-SCHOKOLADENPARFAIT

Beerenfrüchte · Brownie · Vanillecreme 15,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot

	klein	12,90
	groß	24,90

DIVERSE EISSORTEN

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss, je Kugel 6,00
 Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere

FRUCHTSORBET -HAUSGEMACHT-

Mango, Ananas, Zitrone, Cassis, je Kugel 6,00
 Himbeere, Minz-Champagner

Portion Sahne	2,00
Portion hausgemachte Valrhona-Schokoladensauce	6,00
Portion hausgemachte Bourbon-Vanillesauce	6,00
Portion warme Himbeersauce mit frischen Beeren	8,00
Portion Beeren	9,00
4 cl hausgemachter Eierlikör	9,00

Restaurantöffnungszeiten

18.00 - 22.00 Uhr

13.00 – 18.00 Uhr Mittagskarte oder kleine Snackkarte