

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

zusätzlich 10g deutscher Stör Kaviar · Bio-Rührei 25,00

LACHS TRIFFT KAVIAR

Lachstatar · Crème fraîche · Schnittlauch
Deutscher Stör Kaviar · Kartoffelrösti 28,90

RINDER CARPACCIO

Olivenöl · Ruccola · Parmesan 22,90

SUPPEN

SYLTER NORDSEEKRABBENSUPPE

Nordseekrabben · Dillsahne 14,90

RINDER-CONSOMMÉ

Fleischklösse · Eierstich 11,90

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

EDELPILZ-SPARGEL-LASAGNE*

Frischkäse · Pesto, Feldsalat · Edelpilze 26,90

GEMÜSE REISNUDELN **

Zucchini · Karotte · Winter Trüffel · Soja 28,90

*FÜR VEGETARIER ** FÜR VEGANER

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET

Baby Möhre · Wilder Brokkoli · Neue Kartoffeln · Zitronensauce 40,90

NORDSEEKABELJAU

Champagnerrahmkraut · Petersillienkartoffeln · Zitronensauce 38,90

STEINBUTTFILET

Buntes Spargelgemüse · Kartoffelpüree · Hummersauce 59,90

SYLTER RINDERROULADE

Vichy Karotten · Kartoffelpüree · Rindsaftsauce 26,90

SYLTER LAMMCARREE

Grüne Bohnen · Rosmarin Kartoffeln · Thymianjus 49,90

GEGRILLTES US GREATER OMAHA RINDERFILETSTEAK

Spinat · Edelpilze · Herzogin Kartoffeln · Pfeffer Rahm Sauce

	180g	65,90
	250g	79,90

UPGRADE

a la „Surf & Turf“ mit Garnelen 16,00

a la „Rossini“ mit Gänseleberscheibe und Trüffel 20,00

Unsere Fisch- und Fleischgerichte werden schonend bei Niedrigartemperaturen zubereitet. Dauer min. 20 -30 Minuten.

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG

Auf Wunsch und Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne Chateaubriand, Steinbutt im Ganzen, Hummer, Kaviar und Sylter Austern.

MIRAMAR MOMENTS

Für Sie am Tisch flambiert

Boef Stroganoff p.P. 75,90

Crêpes Suzette p.P. 25,00

MIRAMAR HIGHLIGHT

Fisch & Fleisch Fondue p.P. 89,00

Nur Fleisch Fondue p.P. 79,00

JUNI SPECIAL

SYLTER ROYAL NATUR

Zitrone · Austernbrot · Zwiebel-Vinaigrette

6,90

THUNFISCH-SASHIMI

Wakame-Algensalat · Wasabi · Rosa Ingwer · Sojasauce

29,90

TABOULEH SALAT MIT PIKANTEN RINDERFILETSTREIFEN

Tomaten · Paprika · Zwiebeln · Chili · Petersilie · Koriander
Schafskäse · Couscous · Griechischer Joghurt

24,90

SYLTER SCHLEMMERSCHNITTE MIT KRABBen UND RÜHREI

Nordseekrabben · Schnittlauch · Avocado · Rührei · Tomatenciabatta

28,90

FRISCHE PFIFFERLINGE MIT SOMMERTRÜFFEL

Italienischer Sommertrüffel · Zwiebeln · Kräuter
Parmesan · Bandnudeln · Weißwein · Sahne

28,90

GEBRATENE ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN

Kräuter · Paprika · Knoblauch · Cappellini · Weißwein

34,90

HALBER HUMMER VOM GRILL

Spinat · Cappellini · Sauce Aioli · Cocktailsauce

54,90

HUMMER SALAT

Halber Hummer · Wildkräuter · Mango · Beeren · Passionsfrucht-Vinaigrette

49,90

KAVIAR-KARTE

QIANDAO PREMIUM

Prunier Kaviar Haus 20g
Crème fraîche, Blinis

55,00

DEUTSCHER ZUCHTSTÖR FEINSTE KÖRNING

Altona Kaviar Haus 20g
Crème fraîche · Blinis

59,00

ST JAMES KAVIAR

Prunier Kaviar Haus 15g
Crème fraîche · Blinis

65,00

BELUGA KAVIAR

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

79,00

CAVIAR TASTING SET

Qiandao Premium 20g – Deutscher Zucht Kaviar 20g – Beluga 10g
gekochtes Ei · Toast · Blinis · Crème fraîche
Schnittlauch · rote Zwiebeln

159,00

Gerne führen wir auch private Kaviar Tastings ab 2 Personen mit unserem
Küchenchef durch. Sprechen Sie unser Service Personal an

NACHMITTAGSKARTE

ORIGINAL BERLINER KALBSCURRYWURST	14,00
Mit Pommes Frites	19,00
KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH	12,00
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	
Sommergemüse · Kartoffelpüree · Thymianjus	20,90
TABOULEH-SALAT MIT PIKANTEN RINDERFILETSTREIFEN	
Couscous · Schafskäse · Petersilie · Koriander Tomaten · Chili · Paprika · Zwiebeln · Griechischer Joghurt	24,90
SYLTER SCHLEMMERSCHNITTE MIT KRABBen UND RÜHREI	
Nordseekrabben · Avocado · Schnittlauch Rührei · Tomatenciabatta	28,90
THUNFISCH SASHIMI	
Wakame-Algensalat · Rosa Ingwer · Wasabi · Sojasauce	29,90
HÜHNERFRIKASSEE	
Erbsen · Champignons · Reis	22,90
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
GEMISCHTE BUNTE BEEREN	9,00
ZWEIERLEI VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE	
Beeren · Dunkle und helle Valrhona Schokolade · Crumble	10,90

Fragen Sie gerne nach unserer Eis und Kuchen Auswahl

DESSERT

SYLTER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis · Sahne 11,90

CRÈME-BRÛLÉE

Honig-Tahin-Eiscreme · Karamellisierte Nüsse
Safran-Birnen 15,90

PFIRSICH-SCHOKOLADENPARFAIT

Himbeeren · Brownie · Vanillecreme 15,90

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Feigensenf · kandierte Früchte · Nüsse · Früchtebrot 24,90

DIVERSE EISSORTEN

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss, je Kugel 4,80
Haselnuss, Stracciatella, Baileys, Erdbeere, Honig-Tahin

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 Himbeeren 8,00

Portion Beeren 9,00