



Moin Moin

und herzlich willkommen im Culinarium!

Lassen Sie sich entführen in eine Welt außergewöhnlicher Spezialitäten sowie zu erlesenen Weinen aus unserem Depot.

Als gebürtiger Helgoländer und Cosmopolit bin ich viele Jahre über die Weltmeere „geschippert“ und habe die vielen kulinarischen Gaumenfreuden, die ich genießen durfte, eingebracht in unsere wundervollen Gerichte.

Meine Frau, ehemalige Kochbuchautorin und leidenschaftliche Hobbyköchin und nicht zuletzt unsere beiden hochmotivierten, äußerst kreativen jungen Köche Björn Korf und Daniel Komorowski haben meine Anregungen umgesetzt in eine regionale und mediterrane „Frische Küche“, in der nur allerbeste frische Produkte aus artgerechter Haltung zum Einsatz kommen.

*Ihre Wahl aus unserer umfangreichen Speisekarte wird Sie in eine neue Dimension höchster, himmlischer Gaumenfreude führen.
-Dieses ist unser größter Wunsch und unser ständiges Bestreben-*

*Unsere Philosophie:
Genießen – Entspannen – Wohlfühlen und Glückflichsein*

Ihr Thomas Timm und das gesamte Team



www.thomas-timm-sylt.de

Entreés

<i>Consommé Double mit Gemüse-Julienne</i>	6,80 €
<i>Tomatensuppe verfeinert mit Basilikumpesto und Creme Double</i>	5,80 €
<i>Schaumsüppchen von der Languste mit Scampieinlage (aromatisiert mit allerfeinstem Cognac XO)</i>	8,60 €

Gänse- und Entenleberspezialitäten direkt aus dem Perigord

<i>Foie Gras d'Oie „reiner Gänseleber-Block“</i>	50g	19,50 €
<i>Foie Gras d'Oie „reiner Gänseleber-Block mit Perigord-Trüffel“</i>	50g	28,50 €
<i>Foie Gras de Canard „reiner Entenleber-Block“</i>	40g	12,50 €

Unser Antipastiteller – für 2 Personen

<i>mit Jamon Iberico de Bellota, Salchichon Iberico de Bellota, Chorizo de Bellota, Fenchel-Salami, frz. Nuß-Salami, Bresaola, Bündnerfleisch, Käse, Oliven, marinierten Paprika und Zucchini, Artischocken und confierten Tomaten und frischem französischem Landbrot.</i>	24,95 €
---	---------

Unsere Tapasplatte – für 2 Personen

<i>mit Pata Negra Schinken, span. Salami, Chorizo, Salchichon, Bresaola, marinierten Scampi und Green-Shell-Muscheln, Ratatouille, confierten Tomaten, eingelegten Artischocken, wilden Oliven und Käse, dazu frisches französisches Landbrot</i>	29,95 €
---	---------



Entreés

*Frische St. Jacobs-Muscheln aus dem Atlantik,
auf marinierter Paprika vom Grill mit Landbrot
Vorspeise 12,40 € / Hauptgang 23,80 €*

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmigiano-Reggiano
14,95 €*

*Gebratene Streifen vom Rinderfilet
an erlesenen Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen
16,80 €*

*Scampi a la Provençal
in Knoblauch- und Trüffelöl geschwenkt
an knackigem Salat mit französischem Landbrot
14,80 €*

*Gratiniertes Medaillon vom Sylter Ziegenfrischkäse
mit Trüffelhonig auf Ciabatta und Salat der Saison
12,80 €*

*Großer gemischter Salat
7,80 €*

*Wildkräutersalat mit Fenchel-Salami
Wallnussvinaigrette und frischem Landbrot
11,20 €*

*Blattsalate mit Flusskrebsschwänzen
mariniert mit grünem Spargel, jungem Lauch und Orangen-Cocktailsauce
13,80 €*



Hauptgänge - Land

Himmolisches Lamm-Carré von Salzwiesen-Lämmern

auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Lammjus
29,80 €

„Tournedo Rossini“ vom Simmentaler Rind mit 2 Scheiben Foie Gras d'Oie,

*an getrüffeltem Kartoffelstampf, Speckböhnchen, Pilzen der Saison,
glasiertem Gemüse und Spätburgunderjus*
32,80 €

Filet vom Simmentaler Rind

*an getrüffeltem Kartoffelstampf, Speckböhnchen, Pilzen der Saison,
glasiertem Gemüse und Spätburgunderjus*
27,80 €

Das Beste von Kalb

*am Knochen gegrilltes Kalbskotelett mit saisonalem Gemüse,
Kräuterkartoffeln und Kalbsjus*
21,60 €

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

*mit Kapern, Sardellen und Preiselbeeren
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Gurkensalat*
19,40 €

Geschmorte Backe vom steirischen Weideochsen

auf Risotto Milanese, Cremolata und Ochsenchwanzjus
19,80 €



www.thomas-timm-sylt.de

Hauptgänge - Meer

*Allerfeinste Nordsee-Seezunge aus dem Wattenmeer
mit kleinen Petersilien-Kartoffeln, zerlassener Butter
und Blattsalaten der Saison
Tagespreis*

*Fangfrische Dorade Royale
mit feiner Cremolata an
mediteranem Gemüse und knackigem Salat
17,60 €*

*Gegrillte Angel-Dorsch-Bäckchen
mariniert mit Kräutern auf einem Spaghettini-Gemüse-Juliennenest
21,80 €*

*Helgoländer Pannfisch
mit drei verschiedenen Fischfilets und einer gegrillten Riesengarnele
an Ratatouille und jungen Petersilienkartoffeln
19,70 €*

*Frische Riesengarnelen aus dem Wildfang
an Tomatenrisotto Langusten- und Portweinschaum
23,60 €*

*Tagliatelle von Cipriani mit Scampi
geschmorten Kirschtomaten, jungem Lauch
und frisch gehobeltem Parmesan
18,40 €*

*Frische große Nordsee-Scholle
mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffelsalat
15,90 €*



Spezialitäten aus dem Meer

Der Hummer gilt nicht ganz zu Unrecht als das edelste Krustentier. Sein charakteristischer, süßlicher Geschmack mit einer geradezu nussigen Note bei den Scheren und seinem festen und doch zartem Fleisch fügt sich prägnant und doch harmonisch in unsere Zubereitungen ein. Reservieren Sie sich Ihren „König der Meere“, die Verfügbarkeit der fangfrischen Prachtexemplare ist begrenzt.

*Himmelscher Hummer
„Helgoländer Art“
in 4 Gängen*

Hummercocktail

«»

Cappuccino vom Hummer

«»

Der weltbeste Hummer

«»

Sorbet

Preis nach Gewicht

*Frischer Steinbutt aus dem Nord-Atlantik im Ganzen gegart
an gedünstetem Blattspinat und feinen Kartöffelchen
wird auf Wunsch am Tisch filetiert
2er- / 4er- oder 6er-Butt
Tagespreis*

Sylter Fischplatte

*Dreierlei Fischfilets (Zander, Angeldorsch und Steinbeißer), Riesengarnelen,
Scampi, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Green-Shell-
Muscheln an Hummerschaum dazu reichen wir Petersilienkartoffeln
und knackigen Salat*

29,80 €



Unsere Glückmacher

Käse

*Allerbeste Auswahl von französischem Rohmilchkäse
dazu reichen wir Feigensenf, Trüffelhonig, frische Früchte
und französisches Landbrot*

16,95 €

Desserts

Feinste Dessert-Trilogie

*Geeiste Crème Brûlée Praline, Mousse au Chocolat von der Valrhona-Schokolade
auf Mango-Chili-Coulis und ein Törtchen nach „Art des Hauses“*

14,80 €

Mousse au Chocolat

von weißer und dunkler Schokolade auf einem Fruchtspiegel

7,20 €

Crème Brûlée

mit saisonalen Früchten

9,80 €

Hausgemachtes Tiramisu

mit Vanillesauce

7,40 €

Panna Cotta auf einem Fruchtspiegel

mit frischen Früchten der Saison

6,80 €



Die Inselgeschichte in Kürze

Im Jahre 1360 wurde das heutige Sylt nach einer schweren Sturmflut, der mehr als 100.000 Menschen zum Opfer fielen, vom Festland getrennt und wurde zur Insel. Gut 75 Jahre später wurde Westerland gegründet.

Die Allerheiligenflut im Jahre 1570 spülte einen Großteil der Insel fort und gab Sylt ungefähr seine heutige Form. Im Jahre 1854 empfing Sylt seine erste Urlaubsgäste.

Der Hindenburgdamm, der die Insel mit dem Festland verbindet, wurde 1927 eingeweiht. Die Zahl der Inselurlauber wuchs nun ständig.

Bei der schweren Sturmflut im Jahre 1976 drohte die Insel in mehrere Teile zu zerbrechen. Seitdem wurden mehr als fünf Millionen Euro für den Küstenschutz ausgegeben.

