

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Ein herzliches Moin und von harten willkommen liebe Gäste.

Wir Norddeutschen schnacken nicht lang und der Blick spricht für sich, aus diesem Grund machen wir es kurz –

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS SIND.

Ihre Gastgeber,

Das gesamte Küchenteam

&

Restaurantleitung Thomas Kallenberg & Julia Barth + Team

APERITIFEMPFEHLUNG

PINK STRÖNI

Grapefruit | Limette | Meersalz | alter Balsamico | Prosecco

0,1l | 9,5

STRÖNHOLT MENÜ

ENTENESSENZ

mit Kürbisravioli und Liebstöckelöl

18

ENTENKEULE -CONFIERT-

mit Maronenrisotto und Orangen-Pfeffersauce

32

SYLTER ROTE GRÜTZE

mit Vanilleis

9,5

3 Gang

52

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

VORWEG & ZWISCHENDURCH

SYLTER AUSTERN mit Chesterbrot und Zitrone	je 3,9
KRUSTENTIERSUPPE mit Nordseekrabben und Croutons	16
ENTENESSENZ mit Kürbisravioli und Liebstöckelöl	18
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Feigenchutney, mediterrane Kräutercreme und Pumpernickel	20,5
FÄRÖER LACHS -SANFT GEGART- Gartengurke, Schalotten, Hüttenkäse und Bouillabaissesud	22

VOM KUTTER

WOLFSBARSCH mit buntem Linsen-Kartoffelgemüse und Safransauce	26,5
KABELJAU -CONFIERT- Fenchelgemüse, Erbsen und Kartoffel-Aprikosenbällchen	28
DORADE -GEBRATEN- geschmorte Artischocken, Tomatenrisotto und Parmesanschaum	31

VOM BAUERN

PERLHUHNBRUST mit Kürbispüree, wildem Brokkoli und Datteljus	28,5
ENTENKEULE mit Maronenrisotto und Orangen-Pfeffersauce	32
RÜCKENSTEAK VOM WEIDERIND Rucola-Tomatensalat mit Balsamico, Rösti-Pommes und Kräuterbutter	36

QUERBEET

SCHLUTZKRAPPEN mit Kürbis gefüllt, Rahmspinat und Salbeibutter	Klein 15 / Groß 21,5
CHILI CON CARNE (VEGAN) mit Mais-Chips und Minzjoghurt	24
TAGLIATELLE Trüffelrahm, gebratene Pilze und Deichkäse	25

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergikerkarte behilflich.
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.