

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,

Küchenchef Sebastian Ritz + Team

&

Restaurantleitung Thomas Kallenberg & Julia Barth + Team

APERITIFEMPFEHLUNG

PINK STRÖNI

Grapefruit | Limette | Meersalz | alter Balsamico | Prosecco

0,1l | 9,5

STRÖNHOLT MENÜ

KRUSTENTIERSUPPE

mit Nordseekrabben

16

LAMMRÜCKEN

mit Paprikagemüse, Kapern und gebratener Polenta

32

ROTE GRÜTZE

mit Vanilleeis

9,5

3 Gang

52

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

VORWEG & ZWISCHENDURCH

SYLTER AUSTERN auf Eis mit Chesterbrot	je 3,9
SALATHERZEN mit Ziegenjoghurdressing, Zitrusfrüchten und Brotcroupons	15
KRUSTENTIERSUPPE mit Nordseekrabben	16
STRÖNHOLTS VITELLO Kürbiskernölvinaigrette, Kalamata Oliven und gepickelter Kürbis	19
FÄRÖER LACHS -SANFT GEGART- Gartengurke, Schalotten, Hüttenkäse und Bouillabaissesud	22

VOM KUTTER

FILET VOM WALLER mit buntem Linsen-Kartoffelgemüse und Safransauce	26,5
KABELJAU -CONFIERT- Fenchelgemüse, Erbsen und Kartoffel-Aprikosenbällchen	28
ADLERFISCH -GEBRATEN- geschmorte Artischocken, Tomatenrisotto und Parmesanschaum	31

VOM BAUERN

PERLHUHNBRUST mit Kürbispüree, gebratenem Frühlingslauch und Datteljus	28,5
LAMMRÜCKEN mit Paprikagemüse, Kapern und gebratener Polenta	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, Pfifferlinge und Deichkäse	25

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