

# 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** Patrick Wenner & Julia Barth + Team

## APERITIFEMPFEHLUNG

### „STRANDGUT“

Grapefruit | Limette | Meersalz | alter Balsamico | Prosecco

0,1l | 9,5

---

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

**WIR SIND DABEI! MIT LUCA.**

LUCA: Sichere Nachverfolgung von Infektionsketten



Alle Gäste müssen sich registrieren – entweder über LUCA oder individuell. Sprechen Sie uns hierzu bitte an.

## STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

### KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

18,5

### STRÖNHOLTS FISCHERNETZ

mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgemüse, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce

32

### KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegten Früchte und Heidelbeerlikör

12

### 3 GANG

54

## VORWEG

### SYLTER AUSTERN

mit Chesterbrot und Zitrone

je 3,9

### SALATBOWL

Gemischter Salat mit allem drum und dran

14

### FRIESENTATAR

mit Glückstädter Matjes, Meerrettich-Schmand, Pumpernickel und Apfel

18

### ZIEGENKÄSE

Abgeflämmt mit Landhonig vom Hansenhof, Beete, Rosmarin und Apfelchutney

16

### GESCHMORTER PULPO

„Panzanella“ mit Cherry Tomaten, Gurke und Zitrus-Kräuter-Vinaigrette

20

## ZWISCHENDURCH

### STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

18,50

### HÖRNUMER ZWIEBELSUPPE

mit Sauerteigbrot von Lund, Deichkäse und altem Sherry

15

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

## AUS DEM MEER

<b>GEANGELTER WOLFSBARSCH</b>	34
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce	
<b>KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“</b>	26
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“</b>	30
mit zerlassener Butter, gebratene Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>STRÖNHOLTS FISCHERNETZ</b>	32
mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgemüse, gebratene Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce	

## VOM LAND

<b>PREMIUM BRATWURST</b>	26
aus Freilandhaltung vom Ravenshof in Lexgaard mit Rahmwirsing, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Trüffeljus	
<b>GESCHMORTE HAXE</b>	32
vom Sylter Salzwiesenlamm mit Ratatouille, Pesto, Parmesan-Kartoffelbällchen und Lammjus	
<b>RÜCKENSTEAK VOM WEIDEKALB</b>	38
mit gebratenen Waldpilzen, Wildkräutern, Paprikapüree und Datteljus	

## VEGETARISCH

<b>BÄRLAUCH GNOCCHIS</b>	29
hausgemacht mit Trüffelrahmsauce, Parmesan, gebratene Pilze und Tomaten	
<b>MORSUMER LANDEI</b>	22,5
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce	

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

## DANACH

<b>STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER</b>	12
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör	
<b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>	9,5
mit Friesenkeks und Vanillesauce	
<b>APFELSTRUDEL RELOADED</b>	14
mit Apfelcrumble, Calvadossahne, Haselnuss und Rosinen	
<b>KÜSTENKÄSE</b>	15
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Koggensenf	
<b>DESSERT DES TAGES</b>	Tagespreis
Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.	

## AUßERDEM

<b>EISCRÈME</b>	
Vanille   Schokolade   Tonkabohne	
<b>SORBET</b> laktosefrei   vegan	
Himbeere   Erdbeere   Mango Heidelbeere   Zitrone-Basilikum	
	<b>je Kugel 2,9</b>
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabels Eierlikör	7,50
Champagner	10
<b>SAHNE</b>	0,5

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee und Kaffeespezialitäten.

## WEINEMPFEHLUNG

<b>2016 AUSLESECUVÉE „VOM KALKSTEIN“</b>	6,5
Fruchtsüß   Scheurebe   Bachhus   Huxelrebe Winzerhof Thörle   Rheinhessen   5cl	

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