

STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

18,5

STRÖNHOLTS FISCHERNETZ

mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratene Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce

32

KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör

12

3 GANG

56

VORWEG

SYLTER AUSTERN

mit Chesterbrot und Zitrone

je 4

SALATBOWL

Gemischter Salat mit allem Drum und dran

14

Wahlweise als Hauptgang mit....

gebratenen Tiefsee-Garnelen

24

gebratener Perlhuhnbrust vom Bauer Schramm

22

gebratenen Nordseefischen

29

MATJES STULLE

mit Glückstädter Matjes, Brot von der Bäckerei Lund, Meerrettich-Schmand und Apfel

19

LACHSMOUSSE

auf Rote Bete Tatar mit Auster-Mayonnaise und Algenpesto

17

GEBRATENER PULPO

auf Wurzelgemüse-Mosaik, Grünkohlchip, Zwiebelchutney und Gingerbeer-Birnensorbet

20

vegane Alternative mit gebratenem Tofu

16

ZWISCHENDURCH

STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

18,5

OCHSENSCHWANZ-ESSENZ

mit mediterranen Markklößchen, Grießnockerl und Kräutersalat

15,5

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

AUS DEM MEER

CLAM CHOWDER	38
mit gebratener Garnele, Hörnummer Miesmuschel, gebackener Jakobsmuschel, Mais und Fregola Sarda	
KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“	26
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“	30
mit zerlassener Butter, gebratene Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
GEANGELTER WOLFSBARSCH	34
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce	

VOM LAND

NORDFRIESISCHES LAMM	38
Lammrücken in einem Kräutermantel auf Ratatouille dazu Mascarpone-Polentaschnitte, Kräuterpesto und Trüffeljus	
FILETSTEAK VOM WEIDEKALB	38
mit Mandel-Schinken-Crumble, weißem Bohnenpüree, Saubohnenragout und Thymianjus	
BOUEF BOURGUIGNON	32
Vom Galloway Rind mit Erbsenravioli, gebratene Birne, Perlzwiebel und Parmesanschaum	

VEGETARISCH

WILDER BROKKOLI	28
In Panko gebacken mit Gemüsepüree, Schnittlauchcreme, Wasserkresse und Tomaten-Zitrus-Schaum	
MORSUMER LANDEI	22,5
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce	
ERBSEN RAVIOLI	26
Glasiert mit Perlzwiebeln, gebratener Birne und Parmesanschaum	

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

DANACH

STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER	12
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	9,5
mit Friesenkeks und Vanillesauce	
SCHOKOLADE³	15
mit Kaffee-Schokoladen-Schnitte, Schokoküchlein, Schokoladeneis und Beeren	
GRANAT-APFEL TRAUM	14
Vanille-Frischkäse, Granatapfelsorbet, Granatapfelragout, Schmandmousse, Mandelcrunch	
KÜSTENKÄSE	15
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Watt`n Senf	
DESSERT DES TAGES	Tagespreis
Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.	

AUßERDEM

EISCRÈME	
Vanille Schokolade Erdbeere	
SORBET laktosefrei vegan	
Himbeere Mango Cassis Zitrone	
	je Kugel 3,2
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabels Eierlikör	7,50
Champagner	10
SAHNE	0,5

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee und Kaffeespezialitäten.

WEINEMPFEHLUNG

2018 SILVANER AUSLESE „Escherndorfer Lump“	7,5
Fruchtsüß Horst Sauer Franken 5cl	

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