

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

3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

15

SALATBOWL

Bunter Blatt und Rohkost Salatmix, gerösteten Nüssen, Zitrusfrucht und Strönholt-Vinaigrette

15

Wahlweise als Hauptgang mit...

knusprigen Tiefsee-Garnelen

24

knusprigen Falafel-Bällchen

22

knusprigen Lachs

27

MATJES STULLE

mit Glückstädter Matjes, Sauerteigbrot, Meerrettich-Schmand und Apfel

19

ROTE BEETE CARPACCIO

mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Trüffelhonig, mariniertes Rucola und karamellisierten Walnüssen

19

GEBRATENER PULPO

auf mediterranem Brotsalat mit Paprika, Gurke, eingelegter Zwiebel, Pesto und Orange

23

vegane Alternative mit gebratenem Tofu

16

ZWISCHENDURCH

STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

18,5

WACHTEL-ESSENZ

mit mediterranen Markklößchen, Griebnockerl und Kräutersalat

15,5

AUS DEM MEER

- CLAM CHOWDER** 38
mit gebratener Garnele, 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
- STRÖNHOLTS FISCHERNETZ** 32
mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratene Kartoffeln und
Senf-Meerrettisch-Sauce
- GEANGELTER WOLFSBARSCH** 34
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und
Safransauce

VOM LAND

- BRUST VOM PERLUHN** 38
knusprig gebraten in einem Kräutermantel auf Ratatouille dazu
Kartoffel-Zitronenstampf, Kräuterpesto und Trüffeljus
- RÜCKENSTEAK VOM WEIDEKALB** 38
mit Mandel-Schinken-Crumble, weißem Bohnenpüree,
Saubohnenragout und Thymianjus
- BOUEF BOURGUIGNON** 32
vom Galloway Rind mit Erbsenravioli, gebratene Birne, Perlzwiebel
und Schaumsauce

VEGETARISCH

- WILDER BROKKOLI** 28
In Panko gebacken mit Schnittlauchcreme, Wildkräuter und Tomaten-
Limetten-Schaum
- MORSUMER LANDEI** 22,5
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke,
Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce
- ERBSEN RAVIOLI** 26
Glasiert mit Perlzwiebeln, Kernobst und Parmesanschaum

DANACH

STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER	12
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	9,5
mit Friesenkeks und Vanillesauce	
SCHOKOLADE³	16
mit Kaffee-Schokoladen-Schnitte, Schokoküchlein, Schokoladeneis und Beeren	
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