

## STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

### KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19,5

### STRÖNHOLTS FISCHERNETZ

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

34,0

### KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör

14,0

### 3 GANG

58,0

## VORWEG

### SYLTER AUSTERN

3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

15,0

### SALATBOWL

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

15,0

Wahlweise als Hauptgang mit....

gebratenen Tiefsee-Garnelen

28,0

knusprigen Falafel-Bällchen

24,0

knusprigen Lachs

28,0

### MATJES STULLE

mit Glückstädter Matjes, Sauerteigbrot, Meerrettich-Schmand und Apfel

19,0

### ROTE BEETE CARPACCIO

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

19,0

### GEBRATENER PULPO

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

25,0

vegane Alternative mit gebratenem Tofu

18,0

## ZWISCHENDURCH

### STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19,5

### LAMM-ESSENZ

mit mediterranen Markklößchen, Grießnockerl und Kräutersalat

15,5

## AUS DEM MEER

<b>CLAM CHOWDER</b>	39,0
mit gebratener Garnele, Miesmuschel, gebackener Jakobsmuschel, Mais und Fregola Sarda	
<b>KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“</b>	28,0
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“</b>	32,0
mit zerlassener Butter, gebratene Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>STRÖNHOLTS FISCHERNETZ</b>	34,0
mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratene Kartoffeln und Senf-Meerrettisch-Sauce	
<b>GEANGELTER WOLFSBARSCH</b>	36,0
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce	

## VOM LAND

<b>BRUST VOM PERLUHN</b>	38,0
knusprig gebraten in einem Kräutermantel auf Ratatouille dazu Kartoffel-Zitronenstampf, Kräuterpesto und Trüffeljus	
<b>RÜCKENSTEAK VOM WEIDEKALB</b>	38,0
mit Mandel-Schinken-Crumble, weißem Bohnenpüree, Saubohnenragout und Thymianjus	
<b>BOUEF BOURGUIGNON</b>	32,0
vom Galloway Rind mit Erbsenravioli, gebratene Birne, Perlzwiebel und Schaumsauce	

## VEGETARISCH

<b>WILDER BROKKOLI</b>	28,0
In Panko gebacken mit Schnittlauchcreme, Wildkräuter und Tomaten- Limetten-Schaum	
<b>MORSUMER LANDEI</b>	26,0
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce	
<b>ERBSEN RAVIOLI</b>	28,0
Glasiert mit Perlzwiebeln, Kernobst und Parmesanschaum	

## DANACH

<b>STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER</b>	14,0
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör	
<b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>	9,5
mit Friesenkeks und Vanillesauce	
<b>HIMBEER-SCHOKOLADENTRAUM</b>	16,0
mit Schokoladenmousse, Mascarponecreme und dreierlei Himbeere	
<b>ZITRONEN-THYMIAN Crème Brûlée</b>	16,0
mit Traubenragout und Zitronensorbet	
<b>KÜSTENKÄSE</b>	15,0
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Watt`n Senf	

## AUßERDEM

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

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee und Kaffeespezialitäten.

## WEINEMPFEHLUNG

<b>2018 SILVANER AUSLESE</b> „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.