

## STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

### KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19

### STRÖNHOLTS FISCHERNETZ

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

34

### KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Blaubeeren und Heidelbeerlikör

13

### 3 GANG

58

## VORWEG

### SYLTER AUSTERN

3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

15

### SALATBOWL

Bunter Blatt und Rohkost Salatmix, geröstete Nüsse, Zitrusfrucht und Strönholt-Vinaigrette

15

Wahlweise als Hauptgang mit...

Gebratenen Tiefsee-Garnelen

28

knusprigen Falafel-Bällchen

24

gebratener Perlhuhnbrust

28

### KRABBen STULLE

mit marinierten Nordseekrabben, Salzwiesenkräutern, Radieschen, weichgekochtes Wachtelei und Cocktailsauce

23

### ROTE BEETE CARPACCIO

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

19

### FÄRÖER LACHSTATAR

Mit Fichte geräuchert, eingelegter Gurke, Meerrettichschmand und Koggensenf-Vinaigrette

22

## ZWISCHENDURCH

### STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19

### SELLERIESCHAUMSUPPE

mit eingelegtem Apfel und konfiertem Ahorn-Bacon

15

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

## AUS DEM MEER

- KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“** 28  
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“** 32  
mit zerlassener Butter, gebratene Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- STRÖNHOLTS FISCHERNETZ** 34  
mit allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratene Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce
- GEANGELTER WOLFSBARSCH** 36  
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce

## VOM LAND

- BRUST VOM PERLUHN** 32  
knusprig gebraten in einem Kräutermantel auf Ratatouille dazu Kartoffel-Zitronenstampf, Kräuterpesto und Trüffeljus
- MILCHKALBS KOTELETT** 36  
mit Mandel-Schinken-Crumble, Birnen-Bohnenragout, weißes Püree und Thymianjus
- BOUEF BOURGUIGNON** 32  
Vom Galloway Rind mit Erbsenravioli, gebratene Birne, Perlzwiebel und Schaumsauce
- WIENER SCHNITZEL** 34  
vom Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Gurkensalat, geröstete Kartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

## VEGETARISCH

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

## DANACH

<b>STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER</b>	13
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegte Früchte und Heidelbeerlikör	
<b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>	10
mit Friesenkeks und Cremeeis	
<b>HIMBEER-SCHOKOLADENTRAUM</b>	16
mit Schokoladenmousse, Mascarponecreme und dreierlei Himbeere	
<b>ZITRONE-THYMIAN CREME BRULEE</b>	15
mit Traubenragout und Zitronensorbet	
<b>KÜSTENKÄSE</b>	15
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Koggensenf	
<b>TAGESDESSERT</b>	
Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter	

## AUßERDEM

<b>EISCRÈME</b>	
Vanille   Schokolade   Erdbeere	
<b>SORBET</b> laktosefrei   vegan	
Himbeere   Mango   Cassis   Zitrone	
	<b>je Kugel 3,5</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>2018 SILVANER AUSLESE</b> „Escherndorfer Lump“	7,5
Fruchtsüß   Horst Sauer   Franken   5cl	