

STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19

STRÖNHOLT'S FISCHERNETZ

mit Allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce

38

KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegten Blaubeeren und Heidelbeerlikör

14

3 GANG

64

VORWEG

SYLTER AUSTERN

3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

15

SALATBOWL

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

16

Wahlweise als Hauptgang mit...

gebratenen Tiefsee-Garnelen

15

knusprigen Falafel-Bällchen

10

gebratener Perlhuhnbrust

15

KRABBen STULLE

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

24

ROTE BEETE CARPACCIO

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

19

FÄRÖER LACHSTATAR

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

24

ZWISCHENDURCH

STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

19

SELLERIESCHAUMSUPPE

mit eingelegtem Apfel und konfiertem Ahorn-Bacon

16

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

AUS DEM MEER

- KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“** 31
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“** 34
mit zerlassener Butter, gebratenen Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- STRÖNHOLT'S FISCHERNETZ** 38
mit Allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce
- GEANGELTER WOLFSBARSCH** 39
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce

VOM LAND

- BRUST VOM PERLUHN** 35
knusprig gebraten in einem Kräutermantel auf Ratatouille dazu Kartoffel-Zitronenstampf, Kräuterpesto und Trüffeljus
- MILCHKALBS KOTELETTE** 39
mit Mandel-Schinken-Crumble, weißem Bohnenpüree, Saubohnenragout und Thymianjus
- BOUEF BOURGUIGNON** 35
vom Galloway Rind mit Erbsenravioli, gebratener Birne, Perlzwiebel und Schaumsauce
- WIENER SCHNITZEL** 38
vom Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Gurkensalat, gerösteten Kartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

VEGETARISCH

- WILDER BROKKOLI** 30
in Panko gebacken mit Schnittlauchcreme, Wildkräutern und Tomaten-Limetten-Schaum
- MORSUMER LANDEI** 29
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce
- ERBSEN RAVIOLI** 30
glasiert mit Perlzwiebeln, Kernobst und Parmesanschaum

DANACH

STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER	14
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegten Früchten und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	11
mit Friesenkeks und Cremeeis	
HIMBEER-SCHOKOLADENTRAUM	17
mit Schokoladenmousse, Mascarponecreme und dreierlei Himbeere	
ZITRONE-THYMIAN CREME BRULEE	16
mit Traubenragout und Zitronensorbet	
KÜSTENKÄSE	16
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Koggensenf	
TAGESDESSERT	
Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter	

AUßERDEM

EISCRÈME	
Vanille Schokolade Erdbeere	
SORBET laktosefrei vegan	
Himbeere Mango Cassis Zitrone	
	je Kugel 4
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabels Eierlikör	8,50
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.