

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

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 n EURO und inklusive MwSt

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

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 PERLHUHN** 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

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

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

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 n EURO und inklusive MwSt

Restaurant Strönholt | Fernsicht 1 | 25997 Hörnum/Sylt