

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

ALLES RUND UM DIE NORDSEEKRABBE

Im September widmen wir uns ganz der Nordseekrabbe –
das Gold des Nordens.

Krabben sind eine norddeutsche Spezialität mit vielen Namen:
Granat, Porren, Krevetten oder Knat.

Das nussig schmeckende Fleisch braucht nicht viel:
Ob als Suppe, Ragout mit frischer Pasta oder auch als Beilage,
sind die kleinen Krabben der große Star.

Lassen Sie sich von zahlreichen Variationen auf unserer Karte überraschen.

VORWEG

ANNA'S GAZPACHO 22
mit marinierten Krabben-Crustini, Tomaten und Wildkräutern

ZWISCHENDURCH

HÖRNUMER KRABBen-FISCHSUPPE 20
mit Orangen-Fenchel, Sauce Rouille und Nordsee-Krabbenfleisch

HAUPTSÄCHLICH

GEBRATENE KNURRHAHNFILETS 36
mit Birnen-Bohnen-Speck, Nussbutter-Krabben, Kartoffelstampf
und Marsala-Beurre-Blanc

GNOCCHI 35
mit gebratenen Waldpilzen, Kirschtomaten, mariniertem Rucola,
Krabben-Ragout und Rosmarin-Parmesanschaum

Wahlweise ohne Krabben 27

BEILAGENPORTION KRABBen (120g) Tagespreis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Pinot Grigio „Porer“ DOC
Alois Lageder | Dolomiten
Glas 0,2L 16 | Flasche 57

2022 Rosé Tavel | Grenache
E.Guigal | Rhone
Glas 0,2L 14 | Flasche 48

2022 Spätburgunder handgelesen
Holger Koch | Kaiserstuhl
Glas 0,2L 13,5 | Flasche 42

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