

# 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 Maishähnchenbrust

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 Gerne sind wir

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

- MAISHÄHNCHENBRUST** 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 in EURO und inklusive MwSt.

## DANACH

<b>STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER</b>	14
mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegten Früchten und Heidelbeerlikör	
<b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>	11
mit Friesenkeks und Cremeeis	
<b>HIMBEER-SCHOKOLADENTRAUM</b>	17
mit Schokoladenmousse, Mascarponecreme und dreierlei Himbeere	
<b>ZITRONE-THYMIAN CREME BRULEE</b>	16
mit Traubenragout und Zitronensorbet	
<b>KÜSTENKÄSE</b>	16
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 4</b>
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabels Eierlikör	8,50
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	

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