

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

STRÖNHOLT'S WILDWOCHE

Der Sommer ist vorbei, der Herbst mit rauer See, stürmischen Tagen und purer Entspannung am Kamin kehrt ein. Genießen Sie im Monat Oktober wunderbare und herzhaft-wildgerichte bei uns. Felix Gabel und sein Strönholt-Küchenteam verwöhnen Sie mit zahlreichen Wildvarianten aus Norddeutschland – ob Wildschweingerichte, Hirsch oder Wildgeflügel. Passende Beilagen und Weinempfehlungen runden einen perfekten Abend ab.

VORWEG

HIRSCH-CARPACCIO 24
mit mariniertem Rucola, Parmesan, Cranberrys, gerösteten Pinienkernen und Preiselbeere-Vinaigrette

ZWISCHENDURCH

WILDGEFLÜGELRAHMSUPPE 16
mit knuspriger Wildenten-Praline, getrocknetem Aprikosenpüree und Wildkräutersalat

HAUPTSÄCHLICH

WILDSCHWEINFILET 36
mit Kräuterkruste, Spitzkohlpüree, Rosenkohl, luftgetrocknetem Schinken und Kirsch-Röstzwiebeljus

HIRSCHRAGOUT 32
mit Pilzravioli, eingelegter Birne, gebratenen Waldpilzen und Wacholderschaumsauce

GNOCCHI 28
mit gebratenen Pilzen, knuspriger Kohl, Steinobst und Parmesan-Schaumsauce

WEINEMPFEHLUNG

2017 „BUDERSAND NO 3.“ [Cabernet/Blaufränkisch]
Weingut Philipp Kuhn | Pfalz
Glas 0,2l 12 / Flasche 35

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

Restaurant Strönholt | Fernsicht 1 | 25997 Hörnum | Tel. +49 (0)4651.449 27 24