

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

STRÖNHOLT SIGNATURE MENÜ

KRUSTENTIERSÜPPCHEN

mit Hummerravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

STRÖNHOLT'S FISCHERNETZ

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

KÄPT'N BLAUBEER

mit hausgemachtem Vanilleeis, eingelegten Blaubeeren und Heidelbeerlikör

3 GANG 60

Oder wählen Sie Ihr individuelles 3 Gang Menü inklusive Käse oder Dessert

VORWEG

SYLTER AUSTERN 15
3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

SALATBOWL 16
Bunter Blatt und Rohkost Salatmix mit gerösteten Nüssen, Zitrusfrucht und Strönholt-Vinaigrette

Wahlweise als Hauptgang mit...

gebratenen Tiefsee-Garnelen 15
knusprigen Falafel-Bällchen 10
gebratener Maishähnchenbrust 15

KRABBen STULLE 22
mit marinierten Nordseekrabben, Salzwiesenkräutern, Radieschen, weichgekochtem Wachtelei und Cocktailsauce

ROTE BEETE CARPACCIO 18
mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Trüffelhonig, marinierten Rucola und karamellisierten Wallnüssen

FÄRÖER LACHSTATAR 22
mit Fichte geräuchert, eingelegter Gurke, Meerrettichschmand und Koggensenf-Vinaigrette

ZWISCHENDURCH

STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN 19
mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

KÜRBISCREMESUPPE 16
mit gebratener Jakobsmuschel, Ahorn-Bacon und Kräutersalat

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

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

AUS DEM MEER

- KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“** 29
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“** 32
mit zerlassener Butter, gebratenen Büsumer Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat
- STRÖNHOLT'S FISCHERNETZ** 32
mit Allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce
- GEANGELTER WOLFSBARSCH** 34
mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnencassoulet, Chorizo und Safransauce

VOM LAND

- RÜCKENSTEAK VOM IBERICO SCHWEIN** 32
knusprig gebraten in einem Kräutermantel, Ratatouille, cremigem Pesto-Risotto und Rosmarinjus
- KALBSBRATWURST** 30
Als Paar gebraten mit Röstzwiebeln, Rahmwürsling, Kartoffelstampf und Koggen-Senfjus
- OCHSENBÄCKCHEN** 32
30/65 geschmort mit glasierten Karotten, Portwein-Zwiebel, Pastinakenpüree und Schmorjus
- WIENER SCHNITZEL** 34
vom Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Gurkensalat, gerösteten Kartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

VEGETARISCH

- KNUSPER BLUMENKOHL** 29
in Gewürz-Panko paniert mit cremigem Püree, knusprigem Rucola, und pikanter Tomatenschaumsauce
- MORSUMER LANDEI** 28
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce
- GNOCCHI** 28
glasiert mit Kürbis, gerösteten Nüssen, Cranberrys und Gewürzschaumsauce

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 Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeer- ragout und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	11
mit Friesenkeks und Cremeeis	
TARTE TATIN	14
mit Vanilleeis, Zimt und Salzkaramell	
ZITRONE-THYMIAN CREME BRULEE	13
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	6
Champagner	10
SAHNE	0,5

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee und Kaffeespezialitäten.

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