

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

FUTTERN WIE BEI MUTTERN

Draußen ist es immer noch kalt und der Wind pfeift durch die Dünen. Genießen Sie unsere wärmenden Eintopfvariationen im März und entspannen Sie sich am warmen Kaminfeuer bei uns. Früher ein einfaches Essen, heute ein Trendgericht. Felix Gabel und sein Team werden Sie mit vielen kreativen Ideen überraschen.

Vorweg

TOMATEN-PAPRIKA-GAZPACHO 22
mit Crème Fraîche, gebratene Garnelen, Croûtons und Olivenöl

Hauptsächlich

PICHELSTEINER EINTOPF 29
mit hausgemachtem Kassler, gegrilltem Lauch, Morsumer Knacker, Wurzelgemüse und Zitronenthymian

SCHNÜSCH 34
mit Karotte, Morcheln, Spargel, Erbsen, Tiefseegarnelen und Rahm-Schaum-Sauce

ERBSENEINTOPF „MAL ANDERS“ 35
mit Filet vom Salzwiesenslamm, Minze und Ravioli

Danach

GEEISTE FRIESENTORTE 14
mit Vanille, Pflaume und Hansen Rum

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