

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 Browniewürfeln, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout
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-Salatomix 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, mariniertem
Rucola und karamellisierten Wallnüssen

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

ZWISCHENDURCH

STRÖNHOLT'S KRUSTENTIERSÜPPCHEN 19
mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

KÜRBISCREMESUPPE 16
mit gebratener Jakobsmuschel, Ahorn Bacon und Kräutersalat

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

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 mit Tomaten-Concassée, 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

FILET VOM IBERICO SCHWEIN	32
knusprig gebraten mit einem Kräutermantel, Ratatouille, cremigem Pesto-Risotto und Rosmarinjus	
KALBSBRATWURST	30
als Paar gebraten mit Röstzwiebeln, Rahmwirsing, 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 mit Zwiebel-Speck-Ragout, 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 Schmorgurken, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce	
GNOCCHI	28
glasiert mit Kürbis mit gerösteten Nüssen, Cranberrys und Gewürzschaumsauce	

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

DANACH

STRÖNHOLTS KÄPT`N BLAUBEER mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeer- ragout und Heidelbeerlikör	14
SYLTER ROTE GRÜTZE mit Friesenkeks und Cremeeis	11
TARTE TATIN mit Vanilleeis, Zimt und Salzkaramel	14
ZITRONE-THYMIAN CRÈME BRÛLÉE mit Traubenragout und Zitronensorbet	13
KÜSTENKÄSE vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Koggensenf	16
TAGESDESSERT Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter	

AUßERDEM

EISCREME Vanille Schokolade Erdbeere	
SORBET laktosefrei vegan Himbeere Mango Cassis Zitrone	je Kugel 4
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabel's Eierlikör	6
Champagner	10
SAHNE	0,5

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee und Kaffeespezialitäten.

WEINEMPFEHLUNG

2018 SILVANER AUSLESE „Escherndorfer Lump“ Fruchtsüß Horst Sauer Franken 5cl	7,5
---	-----

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

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

