

## *Strönholt Signature Menü*

### **KRUSTENTIERSÜPPCHEN**

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

### **STRÖNHOLTS FISCHERNETZ**

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

### **KÄPT'N BLAUBEER**

mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör

### **3 GANG 68**

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**

24

mit marinierten Nordseekrabben, Salzwiesenkräutern, Radieschen, weichgekochtem Wachtelei und Cocktailsauce

### **ROTE BEETE CARPACCIO**

19

mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Trüffelhonig, mariniertem Rucola und karamellisierten Wallnüssen

### **FÄRÖER LACHSTATAR**

23

mit Fichte geräuchert, eingelegter Gurke, Meerrettich-Schmand und Koggensenf-Vinaigrette

## *Zwischendurch*

### **STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN**

19

mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

### **TOMATENESSENZ**

18

mit Tomaten-Mozzarella Ravioli, Aprikose und Rosmarinöl

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

## *Aus dem Meer*

|                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“</b>                                                                                     | 32 |
| mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat                                   |    |
| <b>KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“</b>                                                                                          | 35 |
| mit zerlassener Butter, gebratenen Büsumer Nordseekrabben mit Tomaten-Concassée Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat |    |
| <b>STRÖNHOLTS FISCHERNETZ</b>                                                                                               | 37 |
| mit Allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce                                |    |
| <b>GEANGELTER WOLFSBARSCH</b>                                                                                               | 38 |
| mit Riesengarnele, Kartoffel-Bohnen-Cassoulet, Chorizo und Safransauce                                                      |    |

## *Vom Land*

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>RIB EYE STEAK VOM KALB</b>                                                                                                      | 38 |
| knusprig gebraten in einem Kräutermantel, Ratatouille, cremigem Pesto-Risotto und Rosmarinjus                                      |    |
| <b>LAMM FILET</b>                                                                                                                  | 39 |
| gebraten mit geschmorten Schalotten, Kartoffel-Röstzwiebelpüree, grünen Bohnen, Speck und Madeira Jus                              |    |
| <b>OCHSENBÄCKCHEN</b>                                                                                                              | 35 |
| 30/65 geschmort mit cremiger Trüffelpolenta, gegrilltem Romanasalat, Kirschtomaten und Schmorjus                                   |    |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b>                                                                                                            | 37 |
| vom Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Gurkensalat, gerösteten Kartoffeln mit Zwiebel-Speck-Ragout, Zitrone und Preiselbeeren |    |

## *Vegetarisch*

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>KNUSPER BLUMENKOHL</b>                                                                     | 31 |
| in Gewürz-Panko paniert mit cremigem Püree, knusprigem Rucola und pikanter Tomatenschaumsauce |    |
| <b>MORSUMER LANDEI</b>                                                                        | 29 |
| zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce     |    |
| <b>BÄRLAUCH GNOCCHI</b>                                                                       | 29 |
| mit gegrillten Frühlingszwiebeln, Erbsen, Ricotta und Basilikumschaum                         |    |

## *Danach*

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>STRÖNHOLTS KÄPT'N BLAUBEER</b>                                               | 15 |
| mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör |    |
| <b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>                                                       | 12 |
| mit Friesenkeks und Cremeeis                                                    |    |
| <b>TARTE TATIN</b>                                                              | 15 |
| mit Vanilleeis, Zimt und Salzkaramell                                           |    |
| <b>HIMBEER CRÈME BRÛLÉE</b>                                                     | 14 |
| mit frischen Beeren und Himbeersorbet                                           |    |
| <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                           |                   |
| <b>SORBET</b> laktosefrei   vegan              |                   |
| Erdbeere   Himbeere   Mango   Cassis   Zitrone |                   |
|                                                | <b>je Kugel 4</b> |
| Wahlweise aufgegossen mit                      |                   |
| Vodka                                          | 7                 |
| Gabel's Eierlikör                              | 7                 |
| Champagner                                     | 10                |
| <b>SAHNE</b>                                   | 0,5               |

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee- und Kaffeespezialitäten.