

## *Krabbenzeit im Ströholt*

Im September widmen wir uns ganz der Nordseekrabbe – das Gold des Nordens. Krabben sind eine norddeutsche Spezialität mit vielen Namen: Granat, Porre, Krevetten oder Knat. Das nussig schmeckende Fleisch braucht nicht viel: Ob als Topping für Anna's Gazpacho oder als Partner des Knurrhahnfilets, sind die kleinen Krabben der große Star. Lassen Sie sich von zahlreichen Variationen auf unserer Karte überraschen.

### *Vorweg*

**ANNA'S GAZPACHO** 22  
mit marinierten Krabben, Crustini, Tomaten und Wildkräuter

### *Zwischendurch*

**HÖRNUMER KRABBen - FISCHSUPPE** 20  
mit Orangen – Fenchel, Sauce Rouille und Nordsee – Krabbenfleisch

### *Hauptsächlich*

**GEBRATENE KNURRHAHNFILETS** 36  
mit Birnen- Bohnen & Speck, Nussbutter – Krabben, Kartoffelstampf und Marsala-Beurre-Blanc

**GNOCCHI** 35  
mit gebratenen Waldpilzen, Kirschtomaten, mariniertem Rucola  
Krabben – Ragôut und Rosmarin - Parmesanschaum

Wahlweise ohne Krabben (Vegetarisch) 27