

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

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

Vom Land

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

Vegetarisch

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

Danach

STRÖNHOLTS KÄPT'N BLAUBEER	15
mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	12
mit Friesenkeks und Cremeeis	
TARTE TATIN	15
mit Vanilleeis, Zimt und Salzkaramell	
HIMBEER CRÈME BRÛLÉE	14
mit frischen Beeren und Himbeersorbet	
KÜSTENKÄSE	16
vom Hof Backenholz mit Chutney und Sylter Koggensenf	
TAGESDESSERT	
Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter	

Außerdem

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

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee- und Kaffeespezialitäten.