

# *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 74**

Oder wählen Sie Ihr individuelles 3 Gang Menü inklusive Käse oder Dessert

### *Vorweg*

**SYLTER AUSTERN** 21  
3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone

**SALATBOWL** 17  
Bunter Blatt- und Rohkost Salatmix mit gerösteten Nüssen, Zitrusfrucht und Strönholt-Vinaigrette

Wahlweise als Hauptgang mit....

gebratenen Tiefsee-Garnelen 16  
knusprigen Falafel-Bällchen 11  
gebratener Maishähnchenbrust 16

**KRABBEN STULLE** 26  
mit marinierten Nordseekrabben, Salzwiesenkräutern, Radieschen, weichgekochtem Wachtelei und Cocktailsauce

**ROTE BEETE CARPACCIO** 21  
mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Trüffelhonig, mariniertem Rucola und karamellisierten Wallnüssen

**FÄRÖER LACHSTATAR** 25  
mit Fichte geräuchert, eingelegter Gurke, Meerrettich-Schmand und Koggensenf-Vinaigrette

### *Zwischendurch*

**STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN** 21  
mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot

**FIVE SPICE GEFLÜGELSCHAUMSUPPE** 19  
mit Kürbis, Croutons und Kürbiskernöl

## *Aus dem Meer*

<b>KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“</b>	35
mit zerlassener Butter, Speck-Zwiebel-Stippe, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>KUTTERSCHOLLE „BÜSUMER ART“</b>	38
mit zerlassener Butter, gebratenen Büsumer Nordseekrabben mit Tomaten-Concassée Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	
<b>STRÖNHOLTS FISCHERNETZ</b>	39
mit Allerlei aus der Nordsee, Schmorgurken, gebratenen Kartoffeln und Senf-Meerrettich-Sauce	
<b>WINTERKABELJAU</b>	41
mit Nordseekrabben, Kartoffelpüree, Kopfsalat, Zwiebel-Speck-Ragout und gebräunter Beurre-Blanc	

## *Vom Land*

<b>WILDSCHWEINFILET</b>	39
knusprig gebraten in einem Kräutermantel, Ratatouille, cremigem Pesto-Risotto und Rosmarinjus	
<b>LAMMFILET</b>	42
gebraten mit geschmorten Schalotten, Kartoffel- Röstzwiebelpüree, grünen Bohnen, Speck und Madeira Jus	
<b>OCHSENBÄCKCHEN</b>	38
30/65 geschmort mit cremiger Trüffelpolenta, gegrilltem Romanasalat, Kirschtomaten und Schmorjus	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	39
vom Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Gurkensalat, gerösteten Kartoffeln mit Zwiebel-Speck-Ragout, Zitrone und Preiselbeeren	

## *Vegetarisch*

<b>KNUSPER BLUMENKOHL</b>	34
in Gewürz-Panko paniert mit cremigem Püree, knusprigem Rucola und pikanter Tomatenschaumsauce	
<b>MORSUMER LANDEI</b>	32
zwei pochierte Eier nach „Onsen-Art“ mit Schmorgurke, Röstkartoffeln und Koggensenf-Sauce	
<b>WALDPILZ GNOCCHI</b>	32
mit knusprigem Rosenkohl, eingelegtem Kürbis und Wacholderschaum-Sauce	

## *Danach*

**STRÖNHOLTS KÄPT'N BLAUBEER** 16  
mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör

**SYLTER ROTE GRÜTZE** 13  
mit Friesenkeks und Cremeeis

**WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE** 16  
mit Kirschartout, Mascarponecreme und dunkler Schokoladencrumble

**ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE** 15  
mit Mangogel und Mangosorbet

**KÜSTENKÄSE** 18  
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 4,5**

Wahlweise aufgegossen mit  
Vodka 7  
Gabel's Eierlikör 8  
Champagner 10

**SAHNE** 1,0

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee- und Kaffeespezialitäten.