

## *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*

<b>SYLTER AUSTERN</b>	21
3 Stück mit Chesterbrot und Zitrone	
<b>SALATBOWL</b>	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
<b>KRABBen STULLE</b>	26
mit marinierten Nordseekrabben, Salzwiesenkräutern, Radieschen, weichgekochtem Wachtelei und Cocktailsauce	
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b>	21
mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin-Trüffelhonig, mariniertem Rucola und karamellisierten Wallnüssen	
<b>FÄRÖER LACHSTATAR</b>	25
mit Fichte geräuchert, eingelegter Gurke, Meerrettich-Schmand und Koggensenf-Vinaigrette	

## *Zwischendurch*

<b>STRÖNHOLTS KRUSTENTIERSÜPPCHEN</b>	21
mit Hummer-Ravioli, Tomate, Basilikum und Röstbrot	
<b>FIVE SPICE GEFLÜGELSCHAUMSUPPE</b>	19
mit Kürbis, Croutons und Kürbiskernöl	

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

## *Aus dem Meer*

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

## *Vom Land*

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

## *Vegetarisch*

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

## *Danach*

<b>STRÖNHOLTS KÄPT'N BLAUBEER</b>	16
mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör	
<b>SYLTER ROTE GRÜTZE</b>	13
mit Friesenkeks und Cremeeis	
<b>WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE</b>	16
mit Kirschragout, Mascarponecreme und dunklem Schokoladencrumble	
<b>ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE</b>	15
mit Mangogel und Mangosorbet	
<b>KÜSTENKÄSE</b>	18
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 4,5</b>
Wahlweise aufgegossen mit	
Vodka	7
Gabel's Eierlikör	8
Champagner	10
<b>SAHNE</b>	1,0

Gerne servieren wir Ihnen auch Tee- und Kaffeespezialitäten.

## *Kein Dessert?*

<b>RUSTER GEDECK</b>	13
Espresso und Ruster Ausbruch vom Weingut Triebaumer	