

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 Walnüssen

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

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	
KABELJAU	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

STRÖNHOLTS KÄPT'N BLAUBEER	16
mit Browniewürfel, hausgemachtem Vanilleeis, Blaubeerragout und Heidelbeerlikör	
SYLTER ROTE GRÜTZE	13
mit Friesenkeks und Cremeeis	
WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE	16
mit Kirschragout, Mascarponecreme und dunklem 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.

Kein Dessert?

RUSTER GEDECK	13
Espresso und Ruster Ausbruch vom Weingut Triebaumer	