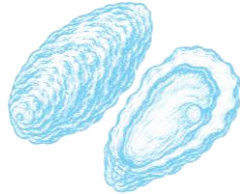


# Strönholt

HÖRNUM, SYLT  
N 54° 45' 38.877''  
O 8° 17' 35.483''

## STARTER



**SYLTER ROYAL AUSTER**  
Natur mit Zitrone und Chesterbrot

7

**SYLTER ROYAL AUSTER**  
Gratiniert mit Spinat, Deichkäse & Bacon

8

**TATAR VOM RÄUCHERLACHS**  
Pikant mariniert mit Kartoffelrösti,  
Dill & Zitronencreme

22

**Upgrade:** 10 Gramm Kaviar

28

### RINDERCARPACCIO

mit gebratenen Pfifferlingen, Pinienkernen,  
Rucola und Wacholdermayonaise

28

LIEBER NATUR? 24€

### GEGRILLTER PULPO

mit Tomatenpesto, Peperonata,  
Zucchini & Kräuterpesto

25

**Als Vegi Starter:** knuspriger Burrata

18

### BUNTER SALAT

Blatt- & Rohkostsalat mit gerösteten Nüssen,  
Zitrusfrüchte und Strönholt-Vinaigrette

17

**Upgrade:** 3 gebratene Garnelen

8

**Upgrade:** gegrilltes Hühnchen

16

**Upgrade:** knusprige Falafel

8

## SÜPPCHEN



### KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE DER KLASSIKER 22

mit Hummer Ravioli, Tomate & Röstbrot

### PFIFFERLINGS CREMESUPPE

mit gebratenen Pfifferlingen und  
mediterranem Kräutersalat

21



## GRÜN & GUT

### ROTE BEETE RAVIOLI

mit Apfel-Beete-Ragout, Ziegenkäse,  
karamellierter Walnuss & Apfeliciderschaum

32

### GEMÜSE QUICHE

mit Blattspinat, Paprika, Kräutersalat &  
Schnittlauchcreme

29

### PFIFFERLINGS GNOCCHI

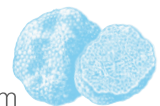
mit mariniertem Rucola, eingelegten  
Cranberries, Parmesanschaum

31



### GLÜCKSELIGKEIT

Linguine mit Trüffelschaum, geriebenem  
Sommertrüffel und Parmesan



**Als Starter**

23

**Als Hauptgang**

32

**Upgrade:** 3 gebratene Garnelen

8

**Upgrade:** Rinderfiletspitzen DOCH NICHT VEGI?

12

Alle Preise in EURO inkl. MwSt. | Allergikerkarte separat verfügbar.

# AUS DEM MEER

# VON DER WEIDE

## HÖRNUMER MIESMUSCHELN

Klassisch mit Weißweinsud,  
Wurzelgemüse & Knoblauchbrot

29



## MULES FRITES STRÖNHOLT STYLE

36

Hörnumer Miesmuscheln mit Safransauce,  
Wurzelgemüse, Sauce Rouille & Pommes Frites

## NORDSEE PANNFISCH

39

mit Dorsch, Lachs und Rotbarsch, geschmorten  
Gurken, Kartoffeln & Koggensenfsauce

## BOUILLABAISSE STRÖNHOLT STYLE

39

mit Krustentieren, Nordseefischen, Gemüse,  
Sauce Rouille & Knoblauchbrot

Als Starter

26

IMMER FREITAGS:

## RIESENGARNELENPFANNE

46

500 Gramm Garnelen mit Tomaten-Knoblauch-Ragout,  
Röstkartoffeln, Knoblauchbrot und Dips

## GANZE NORDSEE-SEEZUNGE

78

500 Gramm mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat  
& geklärter Butter

Upgrade: Portion Nordseekrabben

9



## HUMMER THERMIDOR

85

Halber Hummer mit Béarnaise gratiniert,  
Röstkartoffeln, Caesar Salad und Dip

IMMER SONNTAGS:

## TAFELSPITZ

38

mit Meerrettichsauce und wahlweise Bouillon-Kartoffeln,  
Vichy Karotten, Rahmspinat oder Petersilienkartoffeln

## WIENER SCHNITZEL

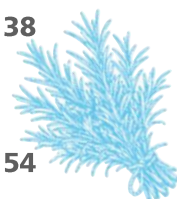
39

vom Weidekalb mit Röstkartoffeln,  
Gurkensalat und Preiselbeeren

## BOEUF STROGANOFF

38

Rinderfiletspitzen mit Champignons, Rote Beete,  
sauren Gurken und Linguine



## RINDERFILET MIT KLASSIKER-BEILAGEN

54

200 Gramm | Argentinian Black Angus

## ENTRECÔTE MIT KLASSIKER-BEILAGEN

58

300 Gramm | Argentinian Black Angus

## KOTELETTE MIT KLASSIKER-BEILAGEN

51

300 Gramm | Deutsches Weidekalb

## MAISHUHNBRUST MIT KLASSIKER-BEILAGEN

38

250 Gramm | Deutsches Kikok

## KLASSIKER BEILAGEN

Röstkartoffeln, Grillgemüse,  
Kräuterbutter & Pfeffer-Cognac-Sauce

# DESSERT

## CRÈME BRÛLÉE

mit Tahiti-Vanille & Waldbeeren

14



## CRÊPE SUZETTE UNSER TIPP!

mit Orangenfilets, Grand Mariner &  
Salz-Karamelleis

16



## TIRAMISU

mit marinierten Beeren

14

## TAGESDESSERT

spricht unser Team an, was es heute gibt!

14

## OMAS GRÜTZE

15

mit Schokoladeneis, Sylter Rote Grütze,  
Friesenkekscrumble & Eierlikör

## KÜSTENKÄSE

21

3 verschiedene Käse vom Hof Backenholz  
mit Chutney und Koggensenf

## MILCHEIS JE KUGEL

5

Vanille | Schokolade | Salz-Karamelleis

## SORBET JE KUGEL

5

Himbeere | Mango | Cassis | Zitrone | Erdbeere

Upgrade: Affogato

4,2

Upgrade: Eierlikör- oder Vodka-Aufguss

8

Upgrade: Champagner-Aufguss

8