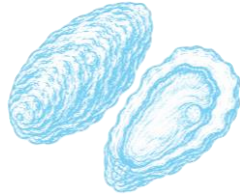


Strönholt

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

HIRSCH-CARPACCIO

mit mariniertem Rucola, Parmesan, Cranberrys, geröstete Pinienkerne und Preiselbeere-Vinaigrette

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

WILDGEFLÜGELSUPPE

mit Geflügel Praline, Aprikosenpüree, Wildkräutersalat

21



GRÜN & GUT

ROTE BEETE RAVIOLI

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

32

GEMÜSE QUICHE

mit Blattspinat, Paprika, Kräutersalat & Schnittlauchcreme

29

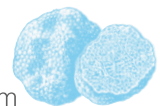
WALDPILZ GNOCCHI

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 VEGE?

12

AUS DEM MEER

VON DER WEIDE

HÖRNUMER MIESMUSCHELN

Klassisch mit Weißweinsud,
Wurzelgemüse & Knoblauchbrot

29



MOULES FRITES STRÖNHOLT STYLE

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

36

NORDSEE PANNFISCH

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

39

BOUILLABAISSÉ STRÖNHOLT STYLE

mit Krustentieren, Nordseefischen, Gemüse,
Sauce Rouille & Knoblauchbrot

39

Als Starter

26

IMMER FREITAGS:

RIESENGARNELENPFANNE

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

46

GANZE NORDSEE-SEEZUNGE

500 Gramm mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat
& geklärter Butter

78

Upgrade: Portion Nordseekrabben

9



HUMMER THERMIDOR

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

85

IMMER SONNTAGS:

TAFELSPITZ

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

38

WIENER SCHNITZEL

vom Weidekalb mit Röstkartoffeln,
Gurkensalat und Preiselbeeren

39

HIRSCHRAGOUT

mit Pilzravioli, eingelegter Birne, gebratene
Waldpilze und Wacholderschaumsauce

38

BOEUF STROGANOFF

Rinderfiletspitzen mit Champignons, Rote Beete,
sauren Gurken und Linguine

38



RINDERFILET MIT KLASSIKER-BEILAGEN

200 Gramm | Argentinian Black Angus

54

ENTRECÔTE MIT KLASSIKER-BEILAGEN

300 Gramm | Argentinian Black Angus

58

KOTELETTE MIT KLASSIKER-BEILAGEN

300 Gramm | Deutsches Weidekalb

51

MAISHUHNBRUST MIT KLASSIKER-BEILAGEN

250 Gramm | Deutsches Kikok

38

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

mit Schokoladeneis, Sylter Rote Grütze,
Friesenkekscrumble & Eierlikör

15

KÜSTENKÄSE

3 verschiedene Käse vom Hof Backenholz
mit Chutney und Koggensenf

21

MILCHEIS JE KUGEL

Vanille | Schokolade | Salz-Karamelleis

5

SORBET JE KUGEL

Himbeere | Mango | Cassis | Zitrone | Erdbeere

5

Upgrade: Affogato

4,2

Upgrade: Eierlikör- oder Vodka-Aufguss

8

Upgrade: Champagner-Aufguss

8