

# Strandhausmenü

Blumenkohl: Creme und Gebacken

Haselnuss | Aprikose | Basilikum

zusätzlich: Gebratene Jakobsmuscheln (+8,-)

~

Knöpfe

Deichkäse-Espuma | Schalotte | Apfel | Schabziger Klee

~

Kabeljau: Gebraten

Paprika | Dill | Joghurt

~

Handel-Zitronen-Sorbet mit Feigenblatt-Öl

~

Kalbsrücken & Bäckchen: Gebraten & Geschmort

Polenta | Spinat | Trüffel | Balsamico-Zwiebeln

~

Sticky-Toffee-Pudding: Gebacken

Tonkabohne | Brombeere | Rote Bete

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 105,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Knöpfe und Sorbet) 93,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Knöpfe, Kabeljau und Sorbet) 89,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Jeweils 4 Gläser

# Vegetarisches Menü

Blumenkohl: Creme und Gebacken

Haselnuss | Aprikose | Basilikum

~

Knöpfe

Reichkäse-Espuma | Schalotte | Apfel | Schabziger Klee

~

Ei: Pochiert

Paprika | Dill | Joghurt

~

Handel-Zitronen-Sorbet mit Feigenblatt-Öl

~

Pilz: Krokette

Polenta | Spinat | Trüffel | Balsamico-Zwiebeln

~

Sticky-Toffee-Pudding: Gebacken

Tonkabohne | Brombeere | Rote Bete

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 94,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Knöpfe und Sorbet) 82,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Knöpfe, Ei und Sorbet) 79,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Jeweils 4 Gläser

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere a la carte Karte. Für Gruppen bis 6 Personen können Sie auch aus dieser Karte wählen. Bei größeren Gruppen stehen Ihnen unsere Menüs zur Auswahl zur Verfügung. Falls Sie kein volles Menü wünschen, können Sie auch die einzelnen Menübestandteile a la carte bestellen.

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin.



## Vorspeisen

|                                                                                                                   | €    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Höhre: Glaciert<br>Safran   Joghurt   Buchweizen   Karottengrün                                                   | 27,- |
| Blumenkohl: Creme und Gebacken<br>Haselnuss   Aprikose   Basilikum<br>zusätzlich: Gebratene Jakobsmuscheln (+8,-) | 25,- |
| Thunfisch: Rohmariniert<br>Jalapeño-Sud   Basilikum   Pimentos   Pfirsich                                         | 29,- |
| Rinder-Tatar: Handgeschnitten<br>Sellerie   Trüffel   Kartoffel   Pinienkerne                                     | 29,- |

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit.

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin.

Preise incl. Service und Ust.



## Hauptgänge

€

Zanderfilet und Wildgarnelen: Gebraten

49,-

Rote Beete | Risotto | Spinat | Parmesan

Rinderfilet: Gebraten

49,-

Spitzkohl | Brandteig-Gnocchi | Rosinen | Balsamico Zwiebeln  
zusätzlich: Gebratene Entenleber (+6,-)

Entenbrust: Gebraten

46,-

Shiitake | Pflaume | Hokkaido Kürbis | Miso

Pilz: Krokette

37,-

Polenta | Spinat | Trüffel | Balsamico-Zwiebeln

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit.

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin.

Preise incl. Service und Ust.



## Dessert und Käse

€

Sticky-Toffee-Pudding: Gebacken  
Tonkabohne | Brombeere | Rotebeete

18,90

Schoko 54,5%: Espuma  
Zwetschge | Hafer | Pflaumenkernöl

18,90

Käse | Feigensenf | Oliven  
Bio-Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz in Nordfriesland

22,90

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit.

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin.

Preise incl. Service und Ust.