

Strandhausmenü

Shoyu-Ei: Wachswweich

Brunnenkresse | Erbsen | Wasabi | Ingwer
zusätzlich: gebeitzter Lachs? (plus 9,-)

~

Pasta: Offene Ravioli

Feta | Spinat | Zucchini | Pinze | Tomaten-Essenz

~

Thunfisch: Mi-Cuit

Gurke | Ponzu | Sushi-Reis | Borretsch | Yuzu

~

Sorbet: Möhre-Maracuja

~

Kikok-Huhn: Brust und geschmorte Keule

Kräuterseitling | Bärlauch | Grüner Spargel | Kartoffel | Jus

~

Cheesecake: Geblännt

Rhabarber | Honig | Buttermilch

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 96,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Pasta und Sorbet) 86,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Pasta, Thunfisch und Sorbet) 79,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Shoyu-Ei: Wachsweich

Brunnenkresse | Erbsen | Wasabi | Ingwer

~

Pasta: Offene Ravioli

Feta | Spinat | Zucchini | Pinze | Tomaten-Essenz

~

Jackfruit und Cashew: Im Reisblatt

Gurke | Ponzu | Sushi-Reis | Borretsch | Yuzu

~

Sorbet: Möhre-Paracuja

~

Rote Bohne: Gebacken

Kräuterseitling | Bärlauch | Grüner Spargel | Kartoffel

~

Cheesecake: Gebläht

Rhabarber | Honig | Buttermilch

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 85,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Pasta und Sorbet) 75,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Pasta, Reisblatt und Sorbet) 68,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

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

€

Rinder-Tatar: Geflämmt

Grüner Spargel | Brioche-Croutons | Ei Creme | Kräuter 29,50

Kanadischer Hummer: Ragout

Kohlrabi | Krustentier-Bisque | Nduja-Öl | Fenchel 31,-

Duroc Schweinebauch: Sous-Vide

Hoisin | Sushi-Reis | Ponzu | Gurke | Koriander 27,-

Höhren-Tarte: Gebacken

Ducca | Ziegenkäse-Eis | Dill | Rauchmandeln 27,-

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



Hauptgänge

	€
Lamm: Rücken und Shepherd's Pie Bärlauch Zucchini Schwarzer Knoblauch Jus	49,-
Rinderfilet: Gebraten Möhre Spinat-Kloß Meerrettich Jus	52,-
Steinbeißer: Gebraten Porree Fregola Rhabarber Vermouth Sauce	49,-
Rote Bohne: Gebacken Kräutersseitling Bärlauch Grüner Spargel Kartoffel	39,50

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



Dessert und Käse

€
Krusper-Müsli: Eis 19,90
Hafer | Schokolade 33% | Milch Creme | Dinkel

Cheesecake: Gebläht 19,90
Rhabarber | Honig | Buttermilch

Käse: Brot | Oliven 23,90
Bio-Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz in Nordfriesland

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