

Strandhausmenü

Bete: Tatar

Trüffel Creme | Schmand | Zitrone | Schwarzwurzel
zusätzlich: gebratene Jakobsmuscheln? (plus 9,-)

~

Haronen: Risotto

Pumpnickel | Glühwein Gel | Roscoff-Zwiebel

~

Zander: auf der Haut Gebraten

Bratkartoffel Schaum | Endivie | Senf Sauce | Schnittlauch

~

Sorbet: Mandarine-Sanddorn

~

Ente: Brust und gezupfte Keule

Rotkohl | Schwarze Walnuss | Orange | Udon-Gnocchi | Sesam

~

Nuss-Schnitte: Kürbiskern und Walnuss

Birne | Filo-Teig | Crème fraîche | Kernöl
Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 96,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne Risotto, Zander und Sorbet) 79,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Bete: Tatar

Trüffel Creme | Schmand | Zitrone | Schwarzwurzel
zusätzlich: Frisch gehobelter Trüffel? (plus 9,-)

~

Paronen Risotto

Pumpernickel | Glühwein Gel | Roscoff-Zwiebel

~

Zahmer Tanzpitz: Gebraten

Bratkartoffel Schaum | Endivie | Senf Sauce | Schnittlauch

~

Sorbet: Mandarine-Sanddorn

~

Frühlingsrolle: Seitan und Kohl

Rotkohl | Schwarze Walnuss | Orange | Udon-Gnocchi | Sesam

~

Nuss-Schnitte: Kürbiskern und Walnuss

Birne | Filo-Teig | Crème fraîche | Kernöl
Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 85,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne Risotto, Tanzpitz 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

	€
Kalbsfilet: Tatar Trüffel Buchenpilze Sellerie Schnittlauch	29,50
Kraftbrühe: Asiatisch Enten-Wan-Tan Chinakohl Zwiebellauch Kürbis	28,-
Schwarzwurzel: Kadayif Feldsalat Rotebeete Bratkartoffel Schaum	27,-
Bretonische Jakobsmuscheln: Gebraten Chicorée Graupe Orange Vanille Möhre	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.



Hauptgänge

	€
Ochsen Bäckchen: Geschmort Pastinake Tanzpilz-Rahm Zitronen Gremolata Jus	49,-
Kalbfilet: Cashew Kruste Grünkohl Bulgur Harone Rosenkohl Jus	52,-
Heilbutt: Gebraten Kürbis Risotto Parmesan Chip Riesling Sauce	49,-
Frühlingsrolle: Seitan und Kohl Rotkohl Schwarze Walnuss Orange Udon-Gnocchi Sesam	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

	€
Sticky Toffee Pudding Banane Milkschokolade Bourbon Karamell	19,90
Nuss-Schnitte: Kürbiskern und Walnuss Birne Filo-Teig Crème fraîche Kernöl	19,90
Käse: Brot Oliven Bio-Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz in Nordfriesland	23,90

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