

Strandhausmenü

Champignon: Paté

Grünkohl | Schalotte | Frenkel | Apfel | Sardisches Brot
zusätzlich: gebratene Entenleber? (plus 9,-)

~

Pasta: Cavatelli

Haselnuss | Braune Butter | Schnittlauch | Buchweizen

~

Winter-Kabeljau: gebraten

Rote Bete | Kartoffel | Topinambur | Lorbeeröl

~

Sorbet: Limette-Kerbel

~

Campo Beef: gebraten und "Sauerbraten-Ragout"

Wirsing | Blumenkohl | Sultaninen | Portwein Reduktion | Jus

~

Orangen-Kuchen

Mascarpone | Blut-Orange | Vanille | Mandel

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, Kabeljau und Sorbet) 79,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Champignon: Paté

Grünkohl | Schalotte | Freckeh | Apfel | Sardisches Brot
zusätzlich: Frisch gehobelter Trüffel? (plus 9,-)

~

Pasta: Cavatelli

Haselnuss | Braune Butter | Schnittlauch | Buchweizen

~

Polenta: gebacken

Rote Bete | Kartoffel | Topinambur | Lorbeer Öl

~

Sorbet: Limette-Kerbel

~

Wirsing Blatt: Gefüllt, Reis und Kräuter

Wirsing | Blumenkohl | Sultaninen | Portwein Reduktion | Jus

~

Orangen-Kuchen

Mascarpone | Blut-Orange | Vanille | Mandel
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, Polenta 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

€

Kalbsteilet: 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 Tanzpitz-Rahm Zitronen Gremolata Jus	49,-
Kalbfilet: Gebraten mit Cashew Kruste Grünkohl Bulgur Harone Rosenkohl Jus	52,-
Steinbutt: Gebraten Kürbis Risotto Parmesan Chip Riesling Sauce	49,-
Wirsing Blatt: Gefüllt, Reis und Kräuter Wirsing Blumenkohl Sultaninen Portwein Reduktion Jus	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
Orangen-Kuchen Mascarpone Blut-Orange Vanille Mandel	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