

Strandhausmenü (25 Jahre)

Knollen-Sellerie: Gebacken

Trauben | Buchweizen | Lorbeer | Sauerrahm

zusätzlich: Gebeizter Hirschrücken,
oder frisch gehobelter Trüffel? (+4,-)

~

Risotto

Birne | Friesisch Blue | Walnuss | Petersilie

~

Zander: Gebraten

Pastinake | Haselnuss | Porree | Rote-Bete

~

Brombeer Sorbet mit Cassis-Schaum

~

Black Angus Rumpsteak: Sous-Vide 120min 56°C

Wirsing | Curry Öl | Beluga Linsen | Raita Joghurt

~

Kürbis-Kuchen: Gebacken

Kürbiskern Karamell | Crème Fraîche | Pumpkin-Spice

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 105,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Risotto und Sorbet) 94,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Risotto, Zander und Sorbet) 87,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Knollen-Sellerie: Gebacken

Trauben | Buchweizen | Lorbeer | Sauerrahm
zusätzlich: frisch gehobelter Trüffel? (+4,-)

~

Risotto

Birne | Friesisch Blue | Walnuss | Petersilie

~

Lauch-Quiche: Gebacken

Pastinake | Haselnuss | Porree | Rote-Bete

~

Brombeer-Sorbet mit Cassis-Schaum

~

Blumenkohl: Pakora

Wirsing | Curry Öl | Beluga Linsen | Raita Joghurt

~

Kürbis-Kuchen: Gebacken

Kürbiskern Karamell | Crème Fraîche | Pumpkin-Spice
Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 94,-
...als 4-Gang-Menü (ohne: Risotto und Sorbet) 83,-
...als 3-Gang-Menü (ohne: Risotto, Quiche und Sorbet) 76,-
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

€

Kartoffel-Tarte: Gebacken

Apfel | Rübensirup-Eis | Feldsalat | Walnuss 28,-

Knollen-Sellerie: Gebacken

26,-

Trauben | Buchweizen | Lorbeer | Sauerrahm

zusätzlich: Gebeizter Hirschrücken? Oder Trüffel? (+4,-)

Black Tiger Garnelen: Gebraten

Wan-Tan | Enoki | Krustentier-Bisque | Rettich 30,-

Rinder-Tatar: Asiatisch-Mariniert

Bao-Bun | Pak Choi | Yuzu Kosho | Koriander 32,-

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

€

Lachsfilet "Label Rouge": Confiert

Risotto | Ochsenherz-Tomate | Bimi | Zitronen-Sauce 48,-

Perlhuhn Brust & Keule: Gebraten & Ragout

Spinat | Pilze | Gnoccho | Geflügel Sauce | Trüffel 52,-

Iberico Filet: Gebraten

Grüne Bohne | Guanciale | Kartoffel | Schnittlauch 48,-

Blumenkohl: Pakora

Wirsing | Curry Öl | Beluga Linsen | Raita Joghurt. 39,-

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

€

Schokolade: Gebacken und Creme

19,50

Pflaume | Mandel | Pflaumenkern-Öl | Hefe

Kürbis-Kuchen: Gebacken

19,50

Kürbiskern Karamell | Crème Fraîche | Pumpkin-Spice

Käse | Feigensenf | Oliven

23,50

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.