

Strandhausmenü

Rote Bete: Gebacken mit Hiso und Trüffel

Joghurt | Zatar | Focaccia-Croutons | Tahin | Schwarzer Knoblauch

zusätzlich: Gebratene Jakobsmuscheln (+6,-)

oder frisch gehobelter Trüffel? (+4,-)

~

Risotto

Kürbis | Belper Knolle | Kürbiskerne

~

Lachs: Gebraten

Pastinake | Fregola | Orangen Sauce

~

Apfel-Quitten Sorbet mit Amaretto-Schaum

~

Hirsch Rücken + Keule: Gebraten + Geschmort

Rotkohl | Cranberry-Sauerkirsch Gel | Servietten Klob | Liebstöckel

~

Schokolade: Brownie

Cassis | Milkschokoladencreme | Mandeln

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 103,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Risotto und Sorbet) 92,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Risotto, Lachs und Sorbet) 85,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Rote Bete: Gebacken mit Miso und Trüffel
Joghurt | Zatar | Focaccia-Croutons | Tahin | Schwarzer Knoblauch
zusätzlich: frisch gehobelter Trüffel? (+4,-)

~

Risotto

Kürbis | Belper Knolle | Kürbiskerne

~

Chicorée: Gebacken

Pastinake | Fregola | Orangen Sauce

~

Apfel-Quitten Sorbet mit Amaretto-Schaum

~

Knollen-Sellerie: Pavé

Rotkohl | Cranberry-Sauerkirsch Gel | Servietten Klob | Liebstockel

~

Schokolade: Brownie

Cassis | Milkschokoladencreme | Mandeln

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 92,-
...als 4-Gang-Menü (ohne: Risotto und Sorbet) 81,-
...als 3-Gang-Menü (ohne: Risotto, Chicorée und Sorbet) 74,-
Weinbegleitung zum Menü 45,- 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	27,-
Apfel Rübensirup-Eis Feldsalat Walnuss	
Rote Bete: Gebacken mit Hiso und Trüffel	25,-
Joghurt Zatar Focaccia-Croutons Tahin Schwarzer Knoblauch	
Zusätzlich: Gebratene Jakobsmuscheln (+6,-)	
oder frisch gehobelter Trüffel? (+4,-)	
Kalbskopf: Salat und Consommé	29,-
Pastinake Möhre Kräuter Meerrettich Sherry	
Rinder-Tatar: Handgeschnitten	29,-
Schwarzwurzel Trüffel Frittierte Kapern Remoulade	

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

€

Steinbutt und Garnele: Gebraten

49,-

Risotto | Kürbis | Krustentier Bisque

Rinderfilet: Gebraten

49,-

Parmesan | Romana | Knochenmark | Kapern | Polenta

Iberico Kotelett: Gebraten

46,-

Schwarzer Knoblauch | Rosenkohl | Chorizo-Öl | Kartoffel | Pflaume

Knollen-Sellerie: Pavé

37,-

Rotkohl | Cranberry-Sauerkirsch Gel | Servietten Klob | Liebstöckel

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: Brownie

18,90

Cassis | Milkschokoladencreme | Mandeln

Blätterteig: Pille-Feuille

18,90

Pflaume | Vanille | Kardamom

Käse | Feigensenf | Oliven

22,90

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.