

Strandhausmenü

Weiße Bete: Roh Mariniert

Ponzu | Sushi Reis | Pomelo | Wakame | Ei-Creme
zusätzlich: Gebratene Wildgarnelen (+6,-)

~

Cavatelli

Radicchio | Burrata | Sultaninen | Haselnuss | Schnittlauch

~

Winter Kabeljau: Gebraten

Kartoffel | Senfsaat | Kummel-Öl | Sauerkraut-Sauce

~

Litschi Sorbet mit Hibiskus-Schaum und Szechuan

~

Entenbrust & Keule: Gebraten & Geschmort

Grünkohl | Sesam Dressing | Süßkartoffel | Chili-Honig

~

Handel-Parfait

Blut-Orange | Knusper-Hippen | Handel-Praliné
Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 103,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Cavatelli, Kabeljau und Sorbet) 85,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Weiße Bete: Roh Marinert

Ponzu | Sushi Reis | Pomelo | Wakame | Ei-Creme

~

Cavatelli

Radicchio | Burrata | Sultaninen | Haselnuss | Schnittlauch

~

Zahmer Tanzpilz: Gebacken

Kartoffel | Senfsaat | Kummel-Öl | Sauerkraut-Sauce

~

Litschi Sorbet mit Hibiskus-Schaum und Szechuan

~

“Chinakohl-Kimchi-Waffel:“ Gebacken

Grünkohl | Sesam Dressing | Süßkartoffel | Chili-Honig

~

Handel-Parfait

Blut-Orange | Knusper-Hippen | Handel-Praliné

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 92,-

... als 4-Gang-Menü (ohne: Cavatelli und Sorbet) 81,-

... als 3-Gang-Menü (ohne: Cavatelli, Tanzpilz 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

€

"Pecannuss-Strudel": Gebacken 27,-

Rote Bete Ketchup | Pecorino Eis | Radicchio

Weiße Bete: Roh Mariniert 25,-

Ponzu | Sushi Reis | Pomelo | Wakame | Ei-Creme

zusätzlich: Gebratene Wildgarnelen (+6,-)

Kalbskopf: Ragout und Consommé 29,-

Kürbis | Höhre | Kräuter | Meerrettich | Sherry

Rinder-Tatar: Handgeschnitten 29,-

Schwarzwurzel | Enoki | 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.

Preise incl. Service und Ust.

Hauptgänge

€

Steinbutt und Garnelen: 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

“Chinakohl-Kimchi-Waffel”: Gebacken

37,-

Grünkohl | Sesam Dressing | Süßkartoffel | Chili-Honig

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit.

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin.

Preise incl. Service und Ust.



Dessert und Käse

€

Handel-Parfait 18,90

Blut-Orange | Knusper-Hippen | Mandel-Praliné

Blätterteig-Mille-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.
Preise incl. Service und Ust.