

# Strandhausmenü

## Weißer Rübchen: Roh mariniert

Kapern-Hollandaise | Kerbel | Hairüben-Grün | Emmer Korn  
zusätzlich: Roastbeef-Scheiben vom Black Angus (+6,-)

~

## Agnolotti: Gefüllt mit Feta und Pistazie

Grüne Bohnen | Bohnenkraut-Sugo | Erbsensprossen

~

## Scholle: Gebraten

Fenchel | Apfel | Cashew | Brauner-Senf | Curryblatt Sauce

~

## Gurken-Yuzu Sorbet mit Gin-Gurkenkompott

~

## Lammkarree: Gebraten

Porree | Buchenpilze | Kartoffel-Paré | Aprikosen Gel | Minze

~

## Shiso-Vanille: Eis

Erdbeeren | Weiße Mousse | Langer Pfeffer | Crème fraîche  
Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 103,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Agnolotti, Scholle und Sorbet) 85,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

# Vegetarisches Menü

Weißer Rübchen: Roh mariniert

Kapern-Hollandaise | Kerbel | Hirsen-Grün | Emmer Korn

~

Agnolotti: Gefüllt mit Feta und Pistazie

Grüne Bohnen | Bohnenkraut-Sugo | Erbsensprossen

~

Fenchel: Geschmort und Lackiert

Cashew | Apfel | Brauner-Senf | Curryblatt Sauce

~

Gurken-Yuzu Sorbet mit Gin-Gurkenkompott

~

Lauch Cannelloni: Gefüllt mit Halloumi und Pinze

Porree | Buchenpilze | Kartoffel-Paré | Aprikosen Gel

~

Shiso-Vanille: Eis

Erdbeeren | Weiße Mousse | Langer Pfeffer | Crème fraîche

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 92,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Agnolotti, Fenchel 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

	€
Aubergine & Walnuss: Röllchen Granatapfel   Kräuter-Salat   Bohnen	27,-
Weiße Rübchen: Roh mariniert 25,- Kapern-Hollandaise   Kerbel   Hairüben-Grün   Emmer Korn zusätzlich: Roastbeef-Scheiben vom Black Angus (+6,-)	
Jakobsmuscheln: Gebraten Spargel Suppe   Estragon   Kadayif   Nduja Öl	29,-
Rinder-Tatar: Handgeschnitten Kohlrabi   Gurken-Sorbet   Chili-Erdnüsse   Shiso	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.

Preise incl. Service und Ust.

## Hauptgänge

	€
Saibling Filet: Auf der Haut gebraten	49,-
Nordseekrabben   Ringel-Bete   Kartoffel   Meerrettich   Forellen-Kaviar	
Rib-Eye vom Rind: Gebraten	49,-
Feta-Waffel   Taggiasca Oliven   Tomate   Rucola   Bimi	
Kikok Hähnchen Brust: Roulade	46,-
Soba-Nudeln   Rübstiel   Sprossen   Shiitake   Nam-Prik	
Lauch Cannelloni: Gefüllt mit Halloumi	37,-
Porree   Buchenpilze   Kartoffel-Pavé   Aprikosen Gel   Minze	

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

€

Shiso-Vanille: Eis

18,90

Erdbeeren | Weiße Mousse | Langer Pfeffer | Crème fraîche

Zitronen-Tarte: Gebacken

18,90

Baiser | Hohn-Eis | Blaubeere

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.