



Strandhausmenü

Fenchel: Lackiert

Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel
zusätzlich: Black Tiger Garnelen? (plus 9,-)

~

Spargel: Im Blätterteig

Ricotta | Pinien | Béarnaise | Estragon

~

Saibling: Auf der Haut gebraten

Höhre | Hai Rübe | Brauner Senf | Safran

~

Sorbet: "Paloma" Grapefruit und Limette

~

Rind: Onglet gebraten & Nacken geschmort

Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme | Mangold | Hefe

~

Vanille: "Spaghetti-Creme"

Erdbeer-Sorbet, "Mara de Bois" | Weiße Schokolade

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 96,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Spargel und Sorbet) 86,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Spargel, Saibling und Sorbet) 79,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Fenchel: Lackiert

Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel

~

Spargel: Im Blätterteig

Ricotta | Pinien | Béarnaise | Estragon

~

Höhre und Tropea: Pakora

Hai Rübe | Brauner Senf | Safran

~

Sorbet: "Paloma" Grapefruit und Limette

~

Portobello Pilz: Geschmort

Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme | Mangold | Hefe

~

Vanille: "Spaghetti-Creme"

Erdbeer-Sorbet, "Hara de Bois" | Weiße Schokolade

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 85,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Spargel und Sorbet) 75,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Spargel, Pakora 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

€

Rinder-Tatar: Geflämmt

Grüner Spargel | Brioche-Croutons | Ei Creme | Kräuter 29,50

Kanadischer Hummer: Ragout

Kohlrabi | Krustentier-Bisque | Nduja-Öl | Fenchel 31,-

Duroc Schweinebauch: Sous-Vide

Hoisin | Sushi-Reis | Ponzu | Gurke | Koriander 27,-

Höhren-Tarte: Gebacken

Ducca | Ziegenkäse-Eis | Dill | Rauchmandeln 27,-

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

€

Lamm: Rücken und Shepherd's Pie

Bärlauch | Zucchini | Schwarzer Knoblauch | Jus

49,-

Rinderfilet: Gebraten

Höhre | Spinat-Kloß | Meerrettich | Jus

52,-

Zander: Auf der Haut gebraten

Porree | Fregola | Rhabarber | Vermouth Sauce

49,-

Portbello Pilz: Geschmort Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme

| Mangold | Mole

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

	€
Knusper-Müsli: Eis	19,90

Hafer | Schokolade 33% | Milch Creme | Dinkel

Vanille: "Spaghetti-Creme"	19,90
-----------------------------------	-------

Erdbeer-Sorbet: "Hara de Bois" | Weiße Schokolade

Käse: Brot Oliven	23,90
----------------------------	-------

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