Strandhausmenü

Fenchel: Lackiert

Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel

zusätzlich: Black Tiger Garnelen? (plus 4,-)

~

Spargel: Im Blätterteig

Ricotta | Pinien | Béarnaise | Estragon

~

Saibling: Auf der Haut gebraten

Möhre | Mai Rübe | Brauner Senf | Safran

~

Sorbet: "Paloma" Grapefruit und Limette

~

Rind: Onglet gebraten & Nacken geschmort

Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme | Mangold | Mole

~

Vanille: "Spaghetti-Creme"

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

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" **105-**

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Spargel, Saibling und Sorbet) **87,-**

Weinbegleitung zum Menü **42,-** Alkoholfreie Getränkebegleitung **35,-**

Vegetarisches Menü

Fenchel: Lackiert

Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel

~

Spargel: Im Blätterteig

Ricotta | Pinien | Béarnaise | Estragon

~

Möhre und Tropea: Pakora

Mai Rübe | Brauner Senf | Safran

~

Sorbet: "Paloma" Grapefruit und Limette

~

Portobello Pilz: Geschmort

Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme | Mangold | Mole

~

Vanille: "Spaghetti-Creme"

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

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" **94,-**

...als 4-Gang-Menü (ohne: Spargel und Sorbet) **83,-**

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

€

Möhren-Tarte: Gebacken

Ducca | Ziegenkäse-Eis | Dill | Rauchmandeln 29,-

Rinder-Tatar: Geflämmt

Grüner Spargel | Brioche-Croutons | Ei Creme | Kräuter 33,-

Kanadischer Hummer: Ragout

Kohlrabi | Krustentier-Bisque | Nduja-Öl | Fenchel 33,-

Black Tiger Garnelen: Gebraten

Fenchel | Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel 33,-

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 — 52,-

Rinderfilet: Gebraten

Möhre | Spinat-Kloß | Meerrettich | Jus — 55,-

Zander: Auf der Haut gebraten

Porree | Fregola | Rhabarber | Vermouth Sauce — 52,-

Portobello Pilz: Geschmort

Reis | Grüne Paprika | Avocado Creme | Mangold | Mole — 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

€

Knusper-Müsli: Eis 22,-

Hafer | Schokolade 33% | Milch Creme | Dinkel

Vanille: "Spaghetti-Creme" 22,-

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

Käse: Brot | Oliven 26,-

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