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,-**

Vorspeisen

€

Pinien-Tarte: Gebacken

Büffel-Mozzarella-Eis | Basilikum | Kirsch-Tomate 28,-

Rinder-Tatar: Asiatisch-Mariniert

Bao-Bun | Pak Choi | Yuzu Kosho | Koriander 32,-

Kanadischer Hummer: Ragout

Wan-Tan | Enoki | Krustentier-Bisque | Wassermelone 32,-

Fenchel: Lackiert

Rhabarber | Sonnenblumenkerne | Quinoa | Kerbel 26,-

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

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

€

Perlhuhn Brust & Keule: Confiert & Gebraten

Spinat | Pfifferlinge | Gnocchi | Geflügel Glace 48,-

Rib-Eye-Steak vom Rind: Gebraten

Grüne Bohne | Guanciale | Manchego | Kartoffel | Schnittlauch 52,-

Zander: Auf der Haut gebraten

Graupe | Ochsenherz-Tomate | Bimi | Zitronen-Sauce 48,-

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

	€
Far Breton: Gebacken Pfirsich I Salz-Butter Karamell I Zitronen-Thymian Eis	19,50
Vanille: "Spaghetti-Creme" Erdbeer-Sorbet, "Mara de Bois" I Weiße Schokolade	19,50
Käse: Brot I Oliven Bio-Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz in Nordfriesland	23,50

Bei Allergien halten wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung trotzdem immer auf bestehende Allergien hin