



Strandhausmenü

Wassermelone: Dehydriert

Aprikose | Gurke | Safran | Reis | Dill
zusätzlich: King Fisch Sashimi? (plus 4,-)

~

Kartoffel-Gnocchi

Pfifferlinge | Rotwein Zwiebeln | Pilz-Espuma | Schnittlauch

~

Jakobsmuschel und Garnele: Gebraten

Meeresfrüchte | Tomaten-Parmelade | Staudensellerie | Rote Paprika

~

Zitronensorbet mit Rieslingsekt-Schaum

~

Iberico-Filet: Gebraten

Zucchini | Kartoffel Tortilla | Dattel | Manchego Espuma | Serrano

~

Pistazie: Gebacken & als Eis

Himbeeren | Frischkäse

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 105,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Gnocchi, Jakobsmuschel und Sorbet) 87,-

Weinbegleitung zum Menü 42,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Wassermelone: Dehydriert

Aprikose | Gurke | Safran | Reis | Dill

~

Kartoffel: Gnocchi

Pfifferlinge | Rotwein Zwiebeln | Pilz-Espuma | Schnittlauch

~

Ochsenherz Tomate: Gebacken

Rote Paprika | Tomaten-Marmelade | Stauden Sellerie

~

Zitronensorbet mit Rieslingsekt-Schaum

~

Aubergine: Gebacken

Zucchini | Kartoffel Tortilla | Dattel | Manchego Espuma

~

Pistazie: Gebacken & als Eis

Himbeeren | Frischkäse

Käsevariation statt Dessert? (plus 4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 94,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Gnocchi, Ochsenherz Tomate 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

€

Pinien-Tarte: Gebacken

Büffel-Mozzarella-Eis | Basilikum | Kirsch-Tomate

28,-

Wassermelone: Dehydriert

Aprikose | Gurke | Safran | Reis | Dill

zusätzlich: King Fisch Sashimi? (plus 4,-)

26,-

Black Tiger Garnelen: Gebraten

Wan-Tan | Enoki | Krustentier-Bisque | Wassermelone

30,-

Rinder-Tatar: Asiatisch-Marinier

Bao-Bun | Pak Choi | Yuzu Kosho | Koriander

32,-

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

€

Lachsfilet "Label Rouge": Confiert

Graupe | Ochsenherz-Tomate | Bimi | Zitronen-Sauce

48,-

Perlhuhn Brust & Keule: Confiert & Gebraten

Spinat | Pfifferlinge | Gnoccho | Geflügel Glace

48,-

Rib-Eye-Steak vom Rind: Gebraten

Grüne Bohne | Guanciale | Manchego | Kartoffel | Schnittlauch

52,-

Aubergine: Gebacken

Zucchini | Kartoffel-Tortilla | Dattel | Manchego-Espuma

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

19,50

Pfirsich | Salz-Butter Karamell | Zitronen-Thymian Eis

Pistazie: Gebacken & als Eis

19,50

Himbeeren | Frischkäse

Käse: Brot | Oliven

23,50

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