

Strandhausmenü

Rote Möhre: Tatar

Croutons | Ziegenkäse Eis | Sonnenblumenkresse | Schnittlauch
zusätzlich: Mariniertes Räucheraal (+6,-)

~

Ricotta: Gnocchi

Grüner Spargel | Honig | Deichkäse Hollandaise | Buchweizen

~

Wolfsbarsch: Auf der Haut gebraten

Erbse | Kaiserschote | Kohlrabi | Beurre-Blanc

~

Blutorangen Sorbet "Aperol" mit Sekt-Schaum

~

Kalbs Bürgermeisterstück & Brust: Gebraten & Krokette

Spinat | Bärlauch | Graupen | Röstzwiebel-Creme

~

Rhabarber: Tiramisu

Mascarpone | Granola | Pistazie

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 103,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Gnocchi, Wolfsbarsch und Sorbet) 85,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Rote Möhre: Tatar

Croutons | Ziegenkäse Eis | Sonnenblumenkresse | Schnittlauch

~

Ricotta: Gnocchi

Grüner Spargel | Honig | Deichkäse Hollandaise | Buchweizen

~

Kräuter Omelette: Gebacken

Erbse | Kaiserschote | Kohlrabi | Beurre-Blanc

~

Blutorangen Sorbet "Aperol" mit Sekt-Schaum

~

Kartoffel-Bärlauch-Börek: Gebacken

Spinat | Graupen | Röstzwiebel-Creme

~

Rhabarber: Tiramisu

Mascarpone | Granola | Pistazie

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 92,-
...als 4-Gang-Menü (ohne: Gnocchi und Sorbet) 81,-
...als 3-Gang-Menü (ohne: Gnocchi, Omelette 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,-
Rote Möhre: Tatar Croutons Ziegenkäse Eis Sonnenblumenkresse Schnittlauch zusätzlich: Mariniertes Räucheraal (+6,-)	25,-
Jakobsmuscheln: Gebraten Spargel Suppe Estragon Kadayif Nduja Öl	29,-
Rinder-Tatar: Handgeschnitten Kohlrabi Gurken-Sorbet Chilli-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	
Kartoffel-Bärlauch Börek: Gebacken	37,-
Spinat Graupen Röstzwiebel-Creme	

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

€

Rhabarber: Tiramisu

18,90

Mascarpone | Granola | Pistazie

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.