

Strandhausmenü

Champignon: Paté

Pfifferlinge | Kirschen | Frisée | Brioche

zusätzlich: Dünn aufgeschnittener Coppa-Schinken (+6,-)

~

Gurke: Gazpacho

Wassermelone | Chipotle-Chili | Schmand

~

Wild-Garnelen: Gebraten

Tomate | Ciabatta-Croutons | Pinien Kerne | Basilikum

~

Granatapfel-Sorbet mit Schwarzkümmelöl

~

Pais-Huhn-Brust & Keule: Gebraten & Shawarma

Zucchini | Bulgur | Hummus | Petersilie | Sumach | "im Fladenbrot gerollt"

~

Joghurt: Espuma

Aprikose | Olivenöl | Mandel

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das Strandhaus Menü "Komplett" 103,-

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

...als 3-Gang-Menü (ohne: Gazpacho, Wild Garnelen und Sorbet) 85,-

Weinbegleitung zum Menü 45,- Alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-

Vegetarisches Menü

Champignon: Pâté

Pfifferlinge | Kirschen | Frisée | Brioche

~

Gurke: Gazpacho

Wassermelone | Chipotle-Chili | Schmand

~

Feta, Pinienkern & Oliven: Röllchen

Tomate | Ciabatta-Croutons | Basilikum

~

Granatapfel Sorbet mit Schwarzkümmelöl

~

Kichererbsen: Falafel

Zucchini | Bulgur | Hummus | Petersilie | Sumach

~

Joghurt: Espuma

Aprikose | Olivenöl | Mandel

Käsevariation statt Dessert? (+4,-)

Das vegetarische Menü "Komplett" 92,-

...als 4-Gang-Menü (ohne: Gazpacho und Sorbet) 81,-

...als 3-Gang-Menü (ohne: Gazpacho, Röllchen 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

27,-

Granatapfel | Kräuter-Salat | Bohnen

Champignon: Pâté

25,-

Pfifferlinge | Kirschen | Frisée | Brioche

zusätzlich: Dünn aufgeschnittener Coppa-Schinken (+6,-)

Jakobsmuschel & Wild Garnele: Gebraten

31,-

Krustentier Suppe | Wassermelone | Kadayif | Gurke | Chipotle

Rinder-Tatar: Handgeschnitten

29,-

Kohlrabi | Gurken-Sorbet | Chili-Erdnüsse | Shiso

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

Kotelett vom Iberico: Gebraten

46,-

Bohnen | Pfirsich | Pancetta | Pfifferlinge | Kartoffel

Kichererbsen: Falafel

37,-

Zucchini | Bulgur | Hummus | Petersilie | Sumach

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

€

Joghurt: Espuma

18,90

Aprikose | Olivenöl | Mandel

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.