

MOIN UND
HERZLICH WILLKOMMEN



HOTELS
VIERJAHRESZEITEN

RESTAURANT
STRANDHOTEL

APERITIFS €

OSTFRIESEN KIR SECCO SANDDORNLIKÖR	0.1 l	6.30
HUGO (auch alkoholfrei erhältlich) SECCO HOLUNDERSIRUP MINZE	0.2 l	8.00
HILDE (auch alkoholfrei erhältlich) SECCO MARACUJASIRUP LIMETTE MINZE	0.2 l	8.00
APEROL SPRITZ APEROL SECCO SODA	0.2 l	8.00
PORT-TONIC WHITE PORT WINE TONIC WATER LIMETTE MINZE	0.2 l	8.00
LIMONCELLO SPRITZ ZITRONE LIMONCELLO SECCO	0.2 l	8.00
FRISCHE BEEREN SPRITZ FRISCHE BEEREN BEERENPUNSCH SECCO	0.2 l	8.00

HAUSGEMACHTE LIMONADEN €

MINZE-HIBISKUS-GURKE	0.5 l	4.80
MINZE-INGWER-MANGO	0.5 l	4.80
BASILIKUM-INGWER-HOLUNDER	0.5 l	4.80

À LA CARTE

€

VORSPEISEN


STROHSCHWEIN CARPACCIO 11.50
hausgemachte eingelegte Gemüse | Hoisin Mayonaise

RÄUCHERLACHSTARTAR 14,50
Avocado | Schalotte | Zitrone | Petersilie | Aioli

FISCHSUPPE 13.50
Gebundene Suppe | Edelfischfilets |
Zwiebel | Fenchel | Knoblauch | Safran

Auch als Hauptgericht erhältlich 19.50

SALAT

VIERJAHRESZEITEN BOWL  16.50
Quinoa | Rote Beete Cous Cous | Edame Bohne
Radieschen | Karotte | Baby Spinat
Avocado | Kräuter Dressing

CAESAR SALAT 16.50
Römersalat | Maishähnchen | Ei
Croûtons | Parmesan

HAUPTGERICHTE

ASIAN GLAZED STROHSCHWEIN PORK BELLY 23.50
Asiatische Gemüse | Udon Nudeln

FRIESENSCHNITZEL 24.50
Nordseekrabben | Spiegelei
Speck | Zwiebeln | Bratkartoffel

RIB-EYE STEAK 32.50
Sauce Bernaise | Grüner Spargel | Ofen Drillinge

KLASSISCHES BEEF TATAR ab 2 Personen p.P.28,50
am Tisch zubereitet
Toast | Ei | Cornichons | Kapern | Sardelle |
Schalotte | Cognac

NORDSEE ROTBARSCH FILET 24.50
Crème Fraiche | Fenchel | Kartoffel Poffertjes

GEBACKENES LACHSSTEAK 24,50
Krabben | Nußbutter | Spinat | Kartoffelstampf

KABELJAUFILET IN PANKOMANTEL 26,50
Kräuter Pesto | Grüne Bohnen | Ofen Drillinge

GANZE NORDSEE SEEZUNGE Tagespreis
auf Vorbestellung mit Tagesgemüse

GERÖSTETER GRÜNER SPARGEL 21.50
Pilze | Linsen | Ziegenkäse | Haselnuss

WIENER KOHLRABISCHNITZEL  21.50
Stampf | Preiselbeeren | Tagesgemüse

DESSERT

SOMMER FRÜCHTE  9.50
Hausgemachtes Zitrone-Rosmarin Sorbet | Frucht Coulis

CRÈME BRÛLÉE 10.50
Minze | Beerenfrüchte

BIRNE HELENE 10,50
Portwein | Tahitian Vanilleeis | Heiße Schokolade Sauce

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.
Allergien oder Unverträglichkeiten? Wenden Sie sich gerne an unser Service-Team!