

Unsere Abendkarte

Vorspeisen

Unser Gartensalat

Blattsalat / Tomate / Gurke / Radieschen / Croûtons / Nüsse € 9.50

Husumer Ziegenkäse

Geschmorter Kürbis / Feige / Bittersalate € 16.00

Tatar vom Holsteiner Galloway-Rind

Geräucherter Heringskaviar / Knäckebrot / Trüffelmayonnaise € 22.00

Gebeizte Regenbogenforelle

Rote Beete / Walnuss / Feldsalat € 16.00

Suppen, Zwischengerichte und Vegetarisch

Hummercremesuppe „Strandhütte“

Dim Sum / Kokos / Daikon Rettich € 16.00

Klare Kraftbrühe vom Sellerie

Trüffel / Flädle / Petersilie € 14.00

Gebratenes Entenleberschnitzel „Berliner Art“

Kartoffel / Apfel / Zwiebel € 24.00

Hausgemachte Ravioli mit Maronen

Rosenkohl / Deichkäse € 19.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Fisch Hauptgerichte

Zander aus der Müritz

Dithmarscher Champagnerkraut / gebackene Kartoffel € 29.00

Geflämmtter Seeteufel

Anis Sud / Karotte / gepoppter Wildreis € 34.00

Arktisches Saiblingsfilet

Fregola Sarda/ Butternut Kürbis / Thai Basilikum € 28.00

Fleisch und Geflügel Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbacke „12 Std.“

Sellerie Püree / Karotte / Senfsaat € 26.00

Lammrücken aus Nordfriesland

Süßkartoffel Nam-Prik / Aubergine / Ricotta € 34.00

Gebratene Entenbrust

Topfenknödel / Rotkohl / Salzwiesenhonig € 34.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Dessert

Schokolade „Strandhütte 2018“

Original Beans 70% / Mango/ Passionsfrucht € 14.00

Honigkugel vom Südstrandlied

Honigeis / Mandelschaum / Warmes Salzkaramel € 13.00

Rührkuchen 2.0

Pflaumensorbet / Baiser / Zimt € 13.00

Kugel Eis

pro Kugel (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Schokolade-Passionsfrucht, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt) € 1.80

Sahne € 1.00

Käse

Käse der uns schmeckt

Knäckebrot / Chutney € 14.00

Süssweine

Beerenauslese Weingut A. Kracher, Illmitz Neusiedlersee, Österreich	Flasche 0,375l	€ 38.00
	Glas 4 cl	€ 5.00

Die Süssweine entstehen durch hohe Konzentration des Traubensafts und bedürfen extremer Techniken, die in jedem Weingebiet über Jahrhunderte individuell entwickelt und perfektioniert wurden. Es handelt sich immer um echte Süssweine aus Trauben, die ohne Zuckerzusatz gekeltert und ohne Konzentrationsanlagen entstanden sind. Die Süssweine eignen sich auch hervorragend zum Aperitif.

Portweine

Taylors Port 10 Jahre	Glas 4 cl	€ 5.00
Taylors Port 20 Jahre	Glas 4 cl	€ 9.00

Seit der Gründung in Familienbesitz. Es war dem Unternehmen stets ein Bedürfnis, den besten Portwein herzustellen und es genießt ein hohes Ansehen in der Branche. Seine Portweine sind ein Genuss!

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.