

Menüs des Sommers

***-Juni bis August-
Ab 10 Personen***

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Menüs vorstellen, die unsere Küchenchefs für Sie kreiert haben und Sie zu einem kulinarischen Erlebnis in unser Haus einladen.

Gerne können Sie die Menüs untereinander tauschen und somit Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Für ein festliches Essen ist die Auswahl eines einheitlichen Menüs erforderlich, damit wir Ihnen die Qualität der Küche und des Service, die Sie von uns erwarten dürfen, garantieren können.

Sollte Ihnen keines dieser Menü-Angebote zusagen, erstellen wir Ihnen jederzeit gern ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen.

Ihr Strandlust-Team

a)

Matjesfilet
auf Kopfsalatherzen, Radieschen
krossem Speck und kleinen Pellkartoffeln



Rote-Bete-Süppchen
mit Gartenkresse und Sauerrahm



Medaillons vom Seeteufel
auf Bouillabaisse-Sauce mit mediterranem Sommergemüse und Pappardelle



Mascarponemousse
mit frischen Erdbeeren

€ 55,--

b)

Brokkoli Cremesuppe
mit Crème fraîche & Schinkenstreifen



Seezungenfilet in Petersilienbutter
auf lauwarmem Salat von Frühlingsgemüsen



-nur zur Spargelzeit erhältlich -

Frischer Stangenspargel
mit einem kleinen Schnitzel vom Schweinefilet, Ammerländer Rauchschenken
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln



Erdbeeren mit grünem Pfeffer

€ 60,--

c)

Spargelconsommé
mit Spargelspitzen & Bärlauch öl



Marinierte Black Tiger Garnelen
mit grünem Spargel, geröstetem Foccacia & Basilikum Pesto



Bretonisches Lammkarree
unter einer Kräuter-Pinienkruste
mit Rosmarinjus, Bohnencassoulet und Kartoffelplätzchen



Waldmeistereis
Weißes Schokoladenmousse & Johannisbeersauce

€ 64,--

Saison unabhängige Menüs

d)

Carpaccio alla Cipriani
mit Rucola und Parmesan



Petersilienwurzelcreme mit Parma-Schinken



Loup de Mer
mit Blattspinat, Pernodsauce und buntem Reis



Schokoladenbrownie
mit Walnusseis und Vanillesauce

€ 56,50--

e)

Kaninchenrückenfilet
auf grünem Spargelsalat in Sesam-Dressing



Kartoffelsuppe Nicoise
mit Mascarpone und Thunfisch



Seeteufel und Garnele
mit Tomatensalsa, Gemüse Julienne und gerösteten Salbei-Gnocchi



Zitruscreme auf Biskuit
mit Erdbeermark

€ 59,--

f)

Lammfilet
auf Zuckerschotensalat, Cherrytomaten, Schalottenconfit & Paprikasauce



Leichte Currycreme
mit Kokos und Shrimps



Gebratener Wolfsbarsch
auf kleinem Gemüse mit Aiolicreme und Basilikum-Gnocchi



Schoko-Honig Tiramisu
mit Orangensauce

€ 54,50--

g)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 59,--

h)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlle, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 49,--

i)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 55,--

***Auf Wunsch können Sie gegen einen Aufpreis von 5,00€ pro Person
Nachservice im Hauptgang bestellen***