

Menüs des Winters

***-Dezember bis Februar-
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)

**Consommé von Wurzelgemüsen
mit Grießklößchen**



**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Linsenragout und getrüffelter Beurre Blanc**



**Knusprig gebratene Vierländer Ente
mit Orangensauce, Gewürzbirne, Speckrosenkohl und Mini-Kartoffelklöße**



**Schokoladenmousse
mit Nusseis**

€ 51,--

b)

Rinderkraftbrühe „Royal“



**Krosser Gänsebraten
mit Beifußsauce, Marzipan-Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößen**



**Variationen von Winter-Desserts
(Nougateis mit Zimtbirnen und Mandelmousse)**

€ 44,--

c)

Pochiertes Seezungenröllchen mit Garnele
auf Belugalinsen mit Paprikasauce und Gartenkresse



Wildconsommée
mit Markklößchen & Gemüsejulienne



Hirschrücken rosa gebraten
mit glacierten Maronen
und gefülltem Brombeer-Apfel, Schwarzwurzeln und Butterspätzle



Schokoladenbrownie
mit heißen Kirschen & Vanilleeis

€ 59,--

d)

Norddeutsche Hochzeitssuppe



Bremer Kohl & Pinkel
mit Kasseler Kochwurst, Speck und Röstkartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 32,--

Saison unabhängige Menüs

e)

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--

f)

Kaninchenrückenfilet
auf grünem Spargelsalat in Sesam-Dressing



Kartoffelsuppe Nicoise
mit Mascarpone und Thunfisch



Seeteufel und Garnele
mit Tomatensalsa, Gemüsejulienne und gerösteten Salbei-Gnocchi



Zitruscreme auf Bisquit
und Erdbeermark

€ 59,--

g)

Lammfilet

auf Zuckerschotensalat, Cherrytomaten & Paprikasauce



Leichte Currycreme
mit Kokos und Shrimps



Gebratener Wolfsbarsch

auf kleinem Gemüse mit Aiolicreme und Basilikum-Gnocchi



Schoko-Honig Tiramisu
mit Orangensaucée

€ 54,50--

h)

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,--

i)

Räucherlachsrose und frische Nordsekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



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



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

€ 49,--

j)

Räucherlachsrose und frische Nordsekrabben
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**