

Menüs des Frühlings

***-März bis Mai-
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)

Kaninchenrückenfilet
auf Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Artischocken-Crostino



Bärlauch-Kartoffelsuppe
mit Eismeer-Crevetten



Seeteufel Tranche aus dem Wurzelsud
auf Blattspinat mit Sherry-Hummer-Sauce,
sautierten Cherry-Tomaten und Tortellini



Zweierlei vom Rhabarber
Kompott & Rhabarbereis mit Vanillesauce

€ 52,--

b)

Poulardenconsommé
mit Frühlingsgemüsen und Markklößchen



Gegrilltes Doraden Filet
auf Risotto milanese mit Tapenade und Frühlingskräutern



Kalbsrücken im Ganzen
mit buntem Spargelgemüse
Balsamico-Reduktion und Bärlauch-Gnocchi



Apfel-Honig-Parfait
mit Brombeermark

€ 53,--

c)

Shrimps Cocktail
auf Römersalatherzen und Knoblauchcrostini



Brokkoli Cremesuppe
mit Schinkenstreifen und Mandelblätter



Lammrücken
mit Bohnenbündchen, Thymianjus
Kartoffelgratin



Joghurt-Mousse und Himbeer-Sorbet
mit Amarena-Kirschragout

€ 55,--

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, Gemüsejulienne und gerösteten Salbei-Gnocchi



Zitruscreme auf Biskuit
mit Erdbeermark

€ 59,--

f)

Lammfilet
auf Zuckerschotensalat, Cherrytomaten, Scharlottenconfit & 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 brûlée, 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

Menüs des Herbstes

***-September bis November-
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)

**Kleiner
Krabbenscocktail**



Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbis öl



Entenbrust
mit Preiselbeersauce, Schwarzwurzeln
karamellisierten Apfelspalten & Kartoffelplätzchen



Mandelmousse
an Zwetschgenragout

€ 52,--

b)

Jakobsmuschel
auf Kräuter-Risotto und roter Paprikasauce



Exotische Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Entenbruststreifen und Kokos



Gefüllte Kalbsröllchen
mit Marsalasaucе, Pfifferlingen, Rotweinschalotten und Salbei-Linguini



Safran-Birne und Portweingel
mit Zitronen-Sorbet & Schokosegel

€ 54,--

c)

Herbstliche Blattsalate
mit Birne und Blauschimmelkäse



Waldpilzcremesuppe
mit Thymian-Croûtons



„Surf n‘ Turf“
Tournedo vom Kalbsfilet und Garnele
an Sherry-Hummer-Sauce mit Zuckerschoten und Kartoffel-Selleriecreme



Crème brûlée
mit Orangenragout

€ 59,--

d)

Warmer Pilzsalat
in Himbeer-Walnuss-Dressing
mit Serranoschinken



Kleine Kartoffelröstis
mit Graved Lachs an Senf-Honig-Dillsauce



Rehrückenfilet
mit Preiselbeer-Birne, Kohlrabistifte und Kräuter-Schupfnudeln



Walnusseis
mit heißen Aprikosen

€ 59,--

e)

Herbstliches Salatbouquet
mit Kürbis-Chutney und Tempura-Garnelen



Bouillon vom Tafelspitz
mit Markklößchen und Gemüserauten



Rücken vom Spanferkel
mit Dunkelbiersauce, Nürnberger Würstchen, karamellisiertem Apfel
Champagnerkraut und Kartoffelstampf



Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 49,--

Saison unabhängige Menüs

f)

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--

g)

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
und Erdbeermark

€ 59,--

h)

Lammfilet
auf Zuckerschotensalat, Cherrytomaten, Scharlottenconfit & Paprikasauce



Leichte Currycreme
mit Kokos und Shrimps



Gebratener Wolfsbarsch
auf kleinem Gemüse mit Aiolicreme und Basilikum-Gnocchi



Schoko-Honig Tiramisu
mit Orangensauce

€ 54,50--

i)

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,--

j)

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 brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 49,--

k)

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***

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



Mascarpone mousse
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 Rauchsinken
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***

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**