

WÆLCOME

EINSTEIGER

Tagessuppe

Immer wieder frisch ... immer wieder lecker ...

Preis je nach Einlage



Kleine Dipperei

In Zitronen und Knoblauch eingelegte Oliven,
gepickeltes Gemüse der Saison, Bärlauchhummus
mit Salzzitrone und hausgebackenen
Buchweizen Crackern.

14,5



EINSTEIGER



Fühlingsalat à la Alina

Löwenzahn, marinierter Spargel, buntes Frühlingsgemüse,
Misogranola, gepickelte Perlzwiebeln,
Rhabarberchutney und Senf-Maracujadressing.

13,5

+ Ziegenkäse **18,5**

+ Garnelen **22,5**



Ceviche vom Arctic Char

Kalt gegarter, frischer Fisch, mit einer Bananen-Limettencreme,
geröstetem Maissalat, Kokos Leche de Tigre und Popcorn.

16,5



KLASSIKER



Currywurst

Eine ehrlich für uns gemachte Wurst von der Landschlachtereier Opfer, wahlweise serviert mit dem fruchtigen Curry Jaipur oder dem sehr scharfem Curry Dragon vom Alten Gewürzamt, Ingo Holland. Dazu reichen wir Steakhouse Pommes.

11,5



Strænd Burger

100%-Rindfleisch-Patty, Tomate, junger Gouda, ein paar Streifen von unseren selbst gepickelten Gurken und hausgemachte Chili Mayonnaise.

17,9

KLASSIKER

Black Bean Burger 2.0

Steffie's ausgeklügeltes, veganes Patty mit Zucchini Chutney, Tomaten, Ruccola und Dattel-Currysauce.

18,5



Zu allen Burgern reichen wir leckere Steakhouse Pommes. Die erste Ladung Mayo oder Ketchup ist inklusive, jeden weiteren Dip berechnen wir mit

0,5



BOWLS



The Green Bowl

Auf einem Quinoa-Basmatireisbett kuschelt sich eine Salatkreation aus grünem Gemüse, Gurken-Wasabispaghetti, Edamame, Spargel, Frisee, Avocado, Erbsenfalafel und Curry-Datteldipp.

24,5



STRÆND'S Thuna Bowl

Frisch gebratenes Thunfischfilet in Soja-Teriyakimarinade, gefolgt von naturbelassenem Wakamesalat, Ingwer, Rote Beetecreme, Chinakohl, Avocado, Mango, Koriander-Wasabicreme und geröstetem Sesam.

27,5



HAUPTSACHE



Luka's Linsen Dal

Linsendal mit Süßkartoffeln, hausgemachter Erbsenfalafel und Kokosjoghurt. Vorsicht Suchtgefahr!
Nicht nur für Vegetarier geeignet.

20,5



Vadouvan Lammchili

Lang und lecker gekochtes Lammchili mit Vadouvan-Gewürzmischung von Ingo Holland, Zitronenmyrte Joghurt, frischem Koriander und zum Stippen reichen wir Euch Nachos.

21,5



HAUPTSACHE



Saibling vom Land

Gebratener Saibling kommt ins Nest der grünen Kräutersoße und spielt ein Orchester mit rote Beete Drillingen, Morsumer Eierstampf und Pastrami von der Rinderbrust.

27,5



Maispoularde trifft Linsen Dal

Sous Vide gegarte Poularde auf Luka's kraftvollem Linsen Dal mit Süßkartoffeln und angemachtem Asia Slaw.

26,5

HAUPTSACHE

Pasta Surf

Scharf angebratene Garnelen tauchen in unseren leckeren Limetten-Chili-Knoblauchsud, welchen wir dann gemeinsam mit der Pasta unter einer Parmesanwolke und Ruccola verstecken.

25,5

SÜSSES

Cheesecake im Glas

Gebackener Cheesecake mit Butterkeks
und Rhabarberkompott.

8,5



Obstcevice mit Mango-Koriandersorbet

Gemischtes Obst, mit einer Kugel Sorbet,
Ahorn-Nussriegel und
selbstgezüchtetem Weizengras.

9,5

~~~~~ SÜSSES ~~~~~

Kakaosponge

Ein gestockter Kakaosponge mit einem
Vanille Parfait im Schwarzwälder
Kirschstyle und Kirschgel.

8,5



Sylter Eismanufaktur

Je nach Bestand bieten wir Euch eine kleine,
aber feine Auswahl an Eiscreme aus der
Sylter Eismanufaktur aus List.

je Kugel 3

~~~~~ **BIS 17:00 UHR** ~~~~~

### **Frisch gebackene Waffeln**

+ Puderzucker **4,9**

+ Apfelmus **6,9**

+ Beerenragout **7,5**



### **Ein wahrhaftiger Milchreis seit der 1. Stunde**

Frisch gekochter Milchreis

+ Zucker & Zimt **6,5**

+ Beerenragout oder Apfelmus **7,5**

~~~~~ **BIS 17:00 UHR** ~~~~~

Kuchen, Kekse, Torte ...

Falls unsere süße Fee noch Zeit hatte
an diesem Tag etwas Besonderes zu kredenzen,
dann erfahrt Ihr es vom liebsten
Servicepersonal der Geschichte.

Preise nur auf Nachfrage