STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

...vorab zum Brot:

Spanischer Schinken und Oliven

Jamon Iberico & grüne und schwarze Oliven *Portion ca. 60g Jamon* _17,80

Suppen

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Sauce Rouille und Crostini _ 16,80 [A,B,D]

vegan **Kokos-Kürbissuppe** mit Kernöl & Kernen _12,-

Lobster-Bisque _20,- [B,G,L]

Spargelcremesüppchen
• mit Currycroutons _12,- • mit Räucherlachs-Crêpe-Flädli _14,80

Vorspeisen • Salate • Tatar

Junge **Blattsalate** mit Radieschen & Kürbiskernen _12,50

Bunter Tomatensalat & Hummus mit Basilikum und Roten Zwiebeln _ 14,50 [H, N]

Büffelmozzarella Caprese Tomate, Basilikum, schwarze Oliven _16,80 [G]

STRAUCHS FALCO Salat
Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone, 3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentierschaum _ 26,80 [B]

Filet Tonnato Spezial - Tranchen vom rosa Kalbsfilet
Thunfischsauce, Kapern, in Paprika gebratener Octopus _ 19,50 [D,G,R]

Birnen-Rettich-Carpaccio
mit Zitronenmelisse und geflämmtem Ziegenkäse _14,50 [G]

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesan _ 18,90 [G]

Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“ mit Zitronen-Olivenölmayonnaise _ 19,50 [C,M]
lecker zu den Carpaccios: Gebratene **Kräuterseitlinge** +_6,80

Tatar vom Husumer Rinderfilet, ca. 100g
mit Brotchip & Trüffel-Eigelbcreme _24,- [A, G]

Thunfischtatar Oriental, ca. 90g, mit Kräutersalat, Sesamhippe
Verjusschaum & Mango-Gurken-Relish _ 22,- [8,A,D,N]

Tatar von der Eismeerforelle mit Dijon-Senf, Schalotte, Gurke, Tomate
Yuzucreme, Forellencaviar, Kräutersalat _19,50 [D,G]

Spargelsalat mit Eismeerforellenfilet, Yuzucreme, Forellencaviar, Haselnüsse _25,-

Crispy shrimp Tempura
Schnittlauch, Cocktail-Dip, Mango-Gurken-Relish, Ingwer _22,- [A,B,F]

STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

Raw Seafood • Austern • Caviar

Alle Ceviche mit roten Zwiebeln und Koriander

Ceviche Classic
Kabeljau, confierte Kirschtomate, Süßkartoffelchips _16,80 [D]

Ceviche Arctic Trout & Grapes
Eismeerforelle, Verjus, Trauben, Avocado, Forellencaviar, Wasabiespuma _ 18,90 [D]

Ceviche Bloody Mary
Thuna, Tomate, Sellerie, Wodka _21,- [D,L]

Französische **Austern Fines de Claire** mit Apfel-Schalotten-Verjus, Zitrone, Cheddarbrot
Stück _4,90 ½ Dtzd. _27,-

Ossietra Caviar Selection Strauchs Falco by Caviar House Prunier
Blinis, Creme Fraiche, Schnittlauch 20g _49,- / 50g _119,-

Pizzette

Pizza in Vorspeisengröße, dünn und knusprig aus dem Steinofen

Margherita mit Büffelmozzarella und Basilikum _12,50 [A,G] + Salchichon Iberico de Bellota _18,-

Pancetta & Feigen Pancetta, frische Feige, Mandelsplitter _ 15,80 [4,A, G]

Bianco Eismeerforelle mit Limonen-Creme Fraiche, Eismeerforelle & Spinatsalat _ 16,- [A,G, D]

Garnelen & Mango mit Basilikum _ 16,50 [A,B, G]

Padron - Pimentos de Padron, Jamon Iberico _ 17,80 [A, G, 4]

Taste & share

Starters, serviert im "Family Style", ab 4 Personen:
Vitello tonnato Spezial [D,G,R] • Eismeerforellen-Tatar mit Yuzu-Creme [D,M] •Pimentos de Padron
Birnen-Rettichcarpaccio mit Ziegenkäse [G] • Pancetta-Feigen-Pizzette[4,A]
Spicy rote Mango-Linsen • Black Tiger Garnele auf gegrillter Wassermelone mit Krustentierschaum
_ pro Person 22,50

Best of Seafood raw ab 2 Personen:
Eismeerforellen-Tatar mit Yuzu Creme & Forellencaviar
Thunfischtatar Oriental mit Verjusschaum & Mango-Gurken-Relish
Ceviche Classic - Kabeljau, confierte Kirschtomate, Süßkartoffelchips
pro Person: **2 Austern Fines de Claire** mit Apfel-Schalotten-Verjus, Zitrone, Cheddarbrot
_pro Person 38,-

Best of Seafood warm ab 2 Personen:
pro Person: ½ gegrillter **Lobster**, 2 Rote **Wildgarnelen**, 1 **Jacobsmuschel** in der eigenen Schale
Stabmuscheln mit Pernod flambiert, **Oktopus** mit Paprika, 1 **Softshell-Crab Tempura**
Aioli, Cocktail-Dip, Mango-Gurken-Relish,
_ pro Person 79,- [A,B,C,D,G,M,N,R]

STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

Hamburg… meine Perle
im Vorspeisenformat

Labskaus mit Rote Bete Salat und pochiertem Ei
_ mit **Rollmops** 18,90 [C,D,G]
_ mit geräuchertem **Matjes** 18,90 [C,D,G]
_ mit **½ Lobster** vom Grill & Krustentierschaum 42,90 [B,C,G]
_ mit 1 **Jacobsmuschel in der Schale** gegart, Passe Pierre & Vermouth Schaum 30,90 [C,G,R]

Pasta & Risotto

Spaghetti Garnele mit Chili, Tomate & jungem Lauch
_ klein 19,- _ groß 28,- [A,G,B]
auch mit glutenfreier Pasta Eliche zzgl. _2,-

Schwarzes Risotto mit 1 Jacobsmuschel in der Schale gegart
Stabmuscheln mit Pernod flambiert, Oktopus mit Paprika, Krustentierschaum & Passe Pierre
_ klein 30,- _ groß 40,- [R,O,G]

Hauptgerichte nicht vom Grill

Vegan: **Blumenkohl** - Cremiges Püree, gebraten & Tempura
mit Kräuterseitlingen, Maronen und Kräutersalaten _26,80

Kabeljau-Filet auf der Haut gebraten
grünes Gemüse aus dem Wok, Krustentierschaum, Cous Cous _34,- [A,B,D,F,G]

Steinbutt-Filet
Yuzu-Butter, junge Spinatblätter, confierte Tomaten, Kartoffelperlen _50,- [D]

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe
mit Crostini und Sauce Rouille _ 32,50 [A,B,D,L,M]

Seezunge Wildfang, in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln
105,-/KG Bruttogewicht, größere Fische auch für zwei Personen, nach Tagesangebot [D,G,A]

Brust vom französischem Label Rouge **Schwarzfederhuhn**
Kräuterseitlinge, Shiitake & Fenchel, Noilly Prat-Schaum, Kartoffelpüree _ 32,- [5,A,B,G.O]

Marokkanisches Lammnavarin
Datteln, Nüsse, gelbe Bete, Taboulé (kalter Cous Cous-Salat), Korianderjoghurt _34,-[G,L,M]

Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet
mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat
zur Wahl: Bratkartoffeln mit Speck • Lyoner Bratkartoffeln ohne Speck • Kartoffelpüree _34,-
• Kartoffelsalat [A,C,G,M]

STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

Hauptgerichte vom Grill – von der Weide

Secreto vom Eichel-Schwein **LaMila Iberico Free Range Gold Label** _ 37,- (250g)

Entrecôte, Ojo de Agua, Argentinien
(by Dieter Meier, ganzjährige nachhaltige Weidehaltung) _44,- (300g) / _ 34,- (220g)

Rib Eye vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** _72,- (400g) _ 60,- (300g)

Filet vom **Husumer Rind** luftgereift _ 55,- (250g) / _ 45,- (180g)

Filet vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** _79,50,- (250g) / _65,- (180g)

Wagyu Filet & Rib Eye

Japan, Hokkaido, **Filet** A5 (BMS 8-12) Cut ab 100g _89,- / 100g

Australien Wagyu, Jack`s Creek Filet, MS 6-7, Cut ab 100g _49,- / 100g

Australien Wagyu, Jack`s Creek Rib Eye, MS 6-7, Cut ab 300g _39,- / 100g
In Tranchen aufgeschnitten auch perfekt für zwei Personen

Grill for two (or more…)

Flanksteak US prime **Beef Greater Omaha Gold Label** (ca. 600g)
für zwei Personen _105,- *weitere Person* 52,50

Château Briand vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** (ca. 500g)
für zwei Personen _159,- *weitere Person* _79,50

Tomahawk vom **Black Angus Jack`s Creek** _120,- / kg

Surf your Steak!

Argentinische **Rote Wildgarnele** _5,50 **½ Lobster** _30,-

Zu allen Steaks eine Beilage & eine Sauce inklusive pro Person

Beilagen: Rosmarinkartoffeln • Kartoffelgratin mit Bergkäse[C,G] • Kartoffelpüree [G] • Cous Cous [A]
Pommes Frites Oriental • Bratkartoffeln mit Speck • Lyoner-Bratkartoffeln (ohne Speck)
Zzgl. 6,50: Trüffel Pommes Frites • Trüffelpüree [G]

Saucen: Balsamico-Schalotten [F,A] • Pfefferjus [L,M] • Ardbeg Single Malt-Steaksauce
Sc. Bearnaise [C,G] • Teriyaki-Sauce [A,F] • Chimichurri • Chili-Mayonnaise [C]
Kräuterbutter • zzgl. 5,50: Trüffelbutter

Gemüse & Beilagensalate

Grünes Gemüse aus dem Wok (Pak Choy, Zuckerschoten, Spinat) 7,80 [A,F] • **Zuckerschoten** 7,80 [G]
Spinat mit Mascarpone & Pinienkernen 7,80 [G] • **Blattspinat** klassisch, Schalotten & Muskat 7,80 [G]
Feine grüne Bohnen 7,80 [G] • **Blumenkohlröschen** aus dem Ofen 7,80 [G]
Kräuterseitlinge & Shiitake 10,- [G] • **Gurkensalat** _ 5,50 [G, M] • **Blattsalat** _ 6,80 • **Rote Bete-Salat** _ 5,50

STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

Hauptgerichte vom Grill – aus dem Meer

Loup de Mer (ca. 600g, Frankreich) mit Zitronenöl und Rosmarinkartoffeln _34,-
im Ganzen zum selbst filetieren, die Fischhaut ist teilweise verbrannt und nicht zum Verzehr bestimmt

Zwei ½ Lobster
Mango-Gurken-Relish, Cocktail-Dip, Aioli
Blattsalate, geröstetes Brot oder Pommes Frites Oriental _ 69,- [A,B,C,G]
weiterer ½ Lobster _30,-

Thunfischsteak (ca. 180g)
mit Feige-Sellerie-Verjus, Kräutersalaten, Cous Cous _ 40,- [A,D]

Bund norddeutscher Stangenspargel

vom Spargelhof in Deitze, Niedersachsen
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise _ 24,50

dazu:

- **Prosciutto di San Daniele** *Portion ca. 100g* _12,-
- **Eismeerforellenfilet** _14,50
- **Kleines Wiener Schnitzel** vom hellen Kalbsfilet _15,- [A]
- **Saltimbocca** vom hellen Kalbsfilet _16,50
- **Steaks siehe Grillkarte** _abzgl. 7,- ohne weitere Beilage & Sauce

Kids' Menu

Butternudeln _6,80 [A,G]

Nudeln in Tomatensauce _8,50 [A,G]

Kleine **Pizza Margherita** mit Parmesan_9,- [A,G]

Kleine **Pizza Salami** mit Salchichon Iberico de Bellota _14,-[A,G,L,4]

2 Stück **hausgemachte Fischstäbchen**
mit Mayonnaise und Pommes Frites _15,- [A,G,D]

Hähnchenbrust
mit Erbsencreme, Karotten und Kartoffelpüree _16,80 [G]

Kleines **Wiener Schnitzel**
vom Kalbsfilet mit Pommes Frites und Ketchup _19,50 [A,C]

STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

Dessert

Mousse au Chocolat mit Minze, karamellisierten Mandeln und Kirschen _13,50 [G,C]

Prince Cocktail Dessert - Espuma mit Maracuja und Kokoseis _13,50 [G,C]

Rosenblüten-Creme Brûlée
mit Feige, Granatapfel, Mandel, Orange und Mangoeis _13,50 [C,G,E]

Chocolat Malheur
Rotweinbirne, Vanillesahne, Pistazieneis _15,- [A,C,G,5]

Marinierte Erdbeeren mit Zitronen-Joghurtmousse und Himbeersorbet 14,50

Hausgemachtes Sorbet
Zitrone • Orange • Lychee • Himbeer Glas 7,50
dazu Champagne Veuve Clicquot 5cl. 8,- • Wodka Belvedere 2cl. 4,50 • Limoncello 2cl. 4,-
Saint Tropez (Wodka & Champagne Veuve Clicquot) 12,-

Eiscreme & Fruchteis:
Bourbon Vanille [G] • dunkle Schokolade • Sizilianische Pistazie [G]
Kokos [G] • Mango • Erdbeere
Erste Kugel _4,50 weitere _3,50

Käse

Cabra al Romero [G]
Hartkäse aus Ziegenmilch; kräftig und vollmundig; Murcia, Spanien

Fourme d`Ambert [G]
Blauschimmelkäse aus Kuhmilch
mild-würzig, cremig, Frankreich

Trüffel-Manchego [G]
Hartkäse aus Schafsmilch mit Trüffel

Ubriaco Rosso [G]
In Rotwein gereifter Käse aus Kuhmilch
Veneto, Italien

St. Maure [G]
Frischkäse aus Ziegenmilch
mild und leicht; Frankreich

Coulommiers [G]
Brie aus Kuhmilch; rustikal pikant Ile-de-France

Zum Käse servieren wir Früchtebrot [A], Feigensenf, Walnüsse, Trauben
_ 1 Sorte 6,80 _ 3 Sorten 16,80 _ 6 Sorten 29,-

Allergene: A Gluten, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere / **Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidantsmittel, 4 Nitrit, 5 Schwefel, 6 Chinin, 7 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Koffein, 10 geschwärzt