STRAUCHS FALCO
GRILL & SEAFOOD

MENU

…vorab zum Brot:

Spanischer Schinken & 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 mit Büsumer Krabben & Cognac-Sahne _22,- B,G,L

Lobster Bisque mit ½ Hummer & Cognac Sahne _59,-

Salate

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

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

Vegane Salate: Fenchel mit Orange, Kohlrabi mit Ingwer, Rote Bete, Linsen mit Mango
Junge Blattsalate & Spinatblätter, Kürbiskerne _17,50

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

Caesar´s Salad mit Croûtons A, G, M _14,50
• mit gegrillter ½ Hähnchenbrust zzgl. 6,- • mit großen Wildfang Black Tiger Garnelen zzgl. St. 6,50
• mit Rinderfiletspitzen _zzgl. 12,-

Vorspeisen • Carpaccio

Crispy Shrimp Tempura
Schnittlauch, Cocktail-Dip, Mango-Gurken-Relish, Ingwer _22,- A,B,F

Büffelmozzarella, San Marzano Tomate, Avocado, Basilikum, schwarze Oliven _19,50 G
dazu Wildfang Black Tiger-Prawn _ St. 6,50

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 _ 19,50 G

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

Tatar

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

Ceviche • Austern • Caviar

Alle Ceviche mit roten Zwiebeln und Koriander

Ceviche Classic
Kabeljau, confierte Kirschtomate, Süßkartoffelchips _17,- D

Ceviche Arctic Trout & Grapes
Eismeerforelle, Verjus, Trauben, Avocado, Forellencaviar, Wasabiespuma _ 19,- 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,-

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 • Rote Wildgarnele 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
Vongolé, Stabmuscheln mit Pernod flambiert, **Oktopus** mit Paprika, 1 **Softshell-Crab Tempura**
Schwarze Aioli, Grapefruit-Mayonnaise, Mango-Gurken-Relish
_ pro Person 79,- A,B,C,D,G,M,N,R

Pizzette

Pizza in Vorspeisengröße, dünn und knusprig aus dem Steinofen

Margherita - Büffelmozzarella & Basilikum _12,50 [A,G]
• dazu Salchichon Iberico de Bellota *(spanische Salami)* +_5.50

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

Black Tiger Garnelen & Mango mit Baslikum _20,-

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

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

Bianco Trüffel - Creme Fraiche, Mozzarella & Trüffel _20,- [A,G]

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 51,90 [B,C,G]
_ mit 1 **Jakobsmuschel in der Schale** gegart, Passe Pierre & Vermouth Schaum 30,90 [C,G,R]

Pasta & Risotto

Spaghetti Garnele mit Chili, Tomate & jungem Lauch
_ klein 20,- _ groß 30,- [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 vom Grill – aus dem Meer

Loup de Mer (ca. 600g, Frankreich) mit Zitronenöl und Rosmarinkartoffeln _36,-
im Ganzen zum selbst filetieren, die Fischhaut ist teilweise verbrannt und nicht zum Verzehr bestimmt

Zwei ½ Lobster
Mango-Gurken-Relish, Grapefruit-Mayonnaise, Schwarze Aioli
Blattsalate, geröstetes Brot oder Pommes Frites Oriental _ 87,- [A,B,C,G]
weiterer ½ Lobster _39,-

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

Hauptgerichte vom Grill – von der Weide

Secreto vom Eichel-Schwein **LaMila Iberico Free Range Gold Label** _ 39,- (250g)

Entrecôte, Ojo de Agua, Argentinien
(by Dieter Meier, ganzjährige nachhaltige Weidehaltung) _49,- (300g) / _ 39,- (220g)

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

Filet vom **Husumer Rind** luftgereift _ 59,50 (250g) / _ 46,- (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 150g _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 _108,- *weitere Person* 54,-

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 • großer Wildfang **Black Tiger-Prawn** 6,50 • **½ Lobster** _39,-

Zu allen Steaks eine Beilage & eine Sauce inklusive pro Person

Beilagen

Rosmarinkartoffeln • Kartoffelpüree [G] • Cous Cous [A] • Pommes Frites Oriental
Bratkartoffeln mit Speck • Lyoner-Bratkartoffeln (ohne Speck)
zzgl. 3,50: Kartoffelgratin mit Taleggio oder mit Comté [C,G]
Zzgl. 6,50: Trüffel Pommes Frites • Trüffelpüree [G]

Saucen

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

Gemüse & Beilagensalate

Grünes Gemüse aus dem Wok (Pak Choy, Zuckerschoten, Spinat) _7,80 [A,F,N,H]

Zuckerschoten 7,80 • **Feine grüne Bohnen** _7,80 [G] • **Wilder Brokkoli** mit Mandeln _10,-

Spinat mit Mascarpone & Pinienkernen _7,80[G] • **Blattspinat** mit Schalotten & Muskat _7,80 [G]

Rosenkohl & Pastinake in Nussbutter _7,80 • **Blumenkohlröschen** geröstet _7,80 [G]

Kräuterseitlinge & Shiitake _10,-

• Cremiger **Gurkensalat** _ 5,50 [G, M] • **Blattsalat** _ 6,80 • **Rote-Bete-Salat** _ 5,50

Hauptgerichte

nicht vom Grill

½ Oldenburger Ente aus dem Ofen

in zwei Gängen serviert [A,G,L,M,5]

Keule, ausgelöst, Süßer Senf-Sauce, Pastinake & Rosenkohl

~

Brust, Zimtsauce, Cranberries, Maronen & Rotkohl

dazu Kartoffelklößchen

_62,-

Vegan: **Blumenkohl** - Cremiges Püree, gebraten & Tempura
mit Kräuterseitlingen, Maronen und Kräutersalaten _27,-

Kabeljau-Filet
grünes Gemüse aus dem Wok, Krustentierschaum, Cous Cous _37,- [A,B,D,F,G]

Seeteufel Filet-Tranchen confiert
Püree von gerösteter Topinambur mit Miso, Blumenkohl & Shiitake, Topinambur-Chips _45,- [F]

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Crostini & Sauce Rouille _ 34,- [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 Label Rouge **Schwarzfederhuhn**
Kräuterseitlinge, Shiitake & Fenchel, Noilly Prat-Schaum, Kartoffelpüree _ 34,- [5,A,B,G.O]

Milchkalbsleber in Trüffeljus
Birne & Chicorée, Kartoffelpüree [A,G,L] _40,-

Marokkanisches Lammnavarin
Datteln, Nüsse, gelbe Bete, Taboulé, Korianderjoghurt _35,-[G,L,M]

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

Dessert

Mousse au Chocolat mit Minze, karamellisierten Mandeln und Kirschen _14,- [G,C]

Prince Cocktail Dessert - Espuma mit Maracuja & Kokos _14,- [G,C]

Rosenblüten-Creme Brûlée
mit Feige, Granatapfel, Mandel, Orange und Sorbet _14,- [C,G,E]

Chocolat Malheur
Rotweinbirne, Vanillesahne, Pistazieneis _15,- [A,C,G,5]
dazu ein Cocktail-Pairing: Falco`s Signature Cocktail « Old williams » _16.-
Fat washed Butter Rum, karamellisierte Birne, Grand Marnier, Williams Birnen-Brand

Marinierte Erdbeeren
mit Zitronen-Joghurtmousse & Himbeersorbet _14,50 [G]

Affogato • Affogato al Cioccolato _8,-

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

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

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

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

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

Trüffel-Manchego [G]
Hartkäse aus Schafsmilch mit Trüffel

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

Zum Käse servieren wir Früchtebrot [A], Feigensenf, Walnüsse, Trauben
_ 1 Sorte 7,50 _ 3 Sorten 16,80 _ 6 Sorten 29,-

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 _16,80 [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]

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