

Speisekarte für zu Hause – wir liefern! auch Wein und Getränke.

Vorspeisenklassiker

- Caesar's Salad** mit Croûtons _10,-^{A, G, M}
mit orientalisch gewürzten **Hähnchenstreifen** _14,-^{A, G, M}
mit 3 Stück **Black Tiger Garnelen** -17,50^{A, G, M, B}
- Junge **Blattsalate** mit Kürbiskernen _8,50
- Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe** mit Sauce Rouille und Crostini _ 14,50^{A, B, D}
- Bunter Tomatensalat & Hummus** mit Basilikum und Roten Zwiebeln _ 10,-^{H, N}
- STRAUCHS Salat**
Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone 3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentiersauce _ 19,50^B
- Vitello Tonnato Spezial** - Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Thunfischsauce, Kapern und in Paprika gebratener Octopus _ 15,80^{D, G, R}

Carpaccio-Spezialitäten

- Rinderfilet-Carpaccio** mit Rucola und Parmesan _ 15,80^G
- Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“** der Klassiker mit Zitronen-Olivenölmayonnaise _ 15,80^{C, M}
- Lammcarpaccio**
mit Kräutersalaten, Pesto, Pinienkernen und gehobelem Manchego _ 15,80^G
- Birnen-Rettichcarpaccio** mit Zitronenmelisse-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse _ 12,-^G

Tatar

- Tatar vom Husumer Rinderfilet**
klassisch angemacht, mit gebackenen Kapern, Brotchip und Trüffel-Eigelbcreme _15,80^{A, G}
- Tatar vom Lammrücken** orientalisch angemacht, mit Hummus und Brotchip _15,80^A
- Thunfischtatar Oriental** mit Kräutersalat, Sesamhippe und Mango-Gurken-Relish _ 15,80^{8, A, D, N}

Ceviche Appetizers

- Classic**
Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel _12,50
- Bloody Mary**
Thunfisch, Tomate, Sellerie, Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka _ 14,50
- Coconut scallops**
Jacobsmuscheln, Kokos, Ingwer, Rote Bete, Spinatsalat _ 16,90

Pizzetten / Pizza

Pancetta-Feigen-Pizzette Pancetta, frische Feige, Mandelsplitter _ 12,- / 16,- ^{4,A,G}

Lachs-Pizzette Limonen-Creme Fraiche, Spinatsalat _ 12,80 / 17,- ^{A,G,D}

Garnelen-Mango-Pizzette Garnelen, Mango, Basilikum _ 13,50 / 18,- ^{A,B,G}

Pizzette Padron Pimentos de Padron, Jamon Serrano _ 12,- / 16,- ^{A,G,4}

Pasta & Risotto

Penne al Arrabiata _ klein 9,50 / _ groß 12,50 ^{G,L}
mit gebratenen **Rinderfiletspitzen** _ klein 15,50 / _ groß 20,- ^{G,L}

Spaghetti Garnelen mit Chili ofengetrockneten Tomaten und Frühlingslauch
_ klein 14,90 / _ groß 19,90 ^{A,B}

Ziegenkäseravioli mit Salbei und Walnüssen _ klein 11,50 / _ groß 16,50 ^{A,G}

Schwarzes Risotto mit Greenshell- und Jacobsmuscheln, Oktopus und Krustentiersauce
_ klein 18,50 / _ groß 28,50 ^{R,O,G}

Hauptgerichte nicht vom Grill

Olivenöl-Kartoffelstampf *(vegan)*

mit Haselnuss-Rote Bete, Rosenkohlblättern, Kernöl und Kräutersalaten _ 18,50

Kabeljau-Filet

mit Wokgemüse und Krustentiersauce, Cous Cous _ 25,- ^{D,G}

Fjordlachs-Filet

mit Yuzu-Vanille-Butter, jungem Spinat, Kartoffelperlen _ 24,- ^{D,G}

Seezunge Wildfang für 1-2 Personen, in Butter gebraten, (filitiert) mit Petersilienkartoffeln
inklusive wahlweise ein Gurkensalat / Zuckerschoten / Mascarpone-Spinat
bei 750g Bruttogewicht 69,- bzw. 92,-/KG; je nach Tagesangebot ^{D,G,A}

Brust vom französischen „Label Rouge“ **Schwarzfederhuhn**
Kräuterseitlinge & Fenchel, Noilly Prat-Sauce, Gnocchi _ 27,50 ^{5,A,B,G,O}

Marokkanisches Lamnavarin

mit Datteln und Nüssen, Taboulé (*kalter Cous Cous-Salat*) und Korianderjoghurt _ 25,- ^{G,L,M}

Wiener Schnitzel vom hellen Kalbsrücken

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat, Kartoffelpüree _ 23,-

Königsberger Klopse vom Kalb, Erbsen-Wurzelgemüse, Rote Bete-Salat, Petersilienkartoffeln _ 16,80

A,C,G,H,L,M,O

at home

Vom Grill – aus dem Meer

Loup de Mer (ca. 450g – 550g) im Ganzen mit Limonenöl und Rosmarinkartoffeln _ 23,50^D

2 Stk. Hummerschwänze

Blattsalate, geröstetes Brot, Mango-Gurken-Relish, Cocktaildip, Aioli _ 64,50^{A,B,C,G}

Thunfischsteak (ca. 200g) mit warmer Feigen-Chili-Vinaigrette
Kräutersalaten, Cous Cous _ 26,80^{A,D}

Vom Grill – von der Weide

Secreto vom Iberico Schwein _ 26,- (250g)

Entrecôte vom Freesisch Ochs _ 34,50 (300g) / _ 25,- (200g)

Rib Eye vom US prime Beef _ 44,- (350g)

Filet vom Husumer Rind luftgereift _ 37,50 (250g) / _ 29,50 (180g)

Filet vom australischen Black Angus Beef _ 42,50 (250g) / _ 32,- (180g)

Surf your Steak:

Rote Wildgarnele _5,- **Hummerschwanz** _29,-

Zu allen Steaks servieren wir **inklusive eine Beilage und eine Sauce pro Person**

Beilagen: Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin^{C,G} / Kartoffelpüree^G / Cous Cous^A

Ofen-Süßkartoffel mit Gremolata / Trüffelpüree _ zzgl. 6,50^G

Saucen: Balsamico-Schalotten / Pfefferjus^{L,M} Strauchs Steaksauce / Sauce Bearnaise^{C,G}

Chili-Mayonnaise^C / Kräuterbutter^G / Trüffelbutter _ zzgl. 5,-^G

Gemüse

Wok-Gemüse mit Sesam _ 5,50 / **Zuckerschoten** _ 5,-^G

Mascarpone-Spinat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen _ 5,50^G

Geröstete **Rote Bete** _ 4,50^G / Gebratene **Kräuterseitlinge** _ 6,-^G

Dessert

Mousse au Chocolat mit Kirschen _ 7,50^{G,C}

Mangomousse mit Mango und Beeren _ 7,50^{G,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 Antioxidanzmittel, 4 Nitrit, 5 Schwefel, 6 Chinin, 7 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Koffein, 10 Geschwärzt

Wein & Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cocoa Cola light, Fanta 1 L PET	2,90
Granini Säfte, diverse 1 L Glasflasche	3,90
Bionade Holunder/Orange-Ingwer Fl. 0,33	1,90
Außerdem:	
Redbull, Simply Cola, Thomas Henry...	

Bier

König Pilsener	Fl. 0,33	2,50
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33	2,50
Benediktiner Weißbier	0,5L Fl.	2,90

Crémant

Cremant de Loire Weiß oder rosé	
	Fl. 0,75 L 14,90

Weißwein

Grüner Veltliner , Traisental, Fl. 0,75L	9,90
Weißburgunder „vom Kalk“ , Gunderloch, Rheinessen, Fl. 0,75L	12,-
Grauburgunder „Sonet“ Heger, Baden, Fl. 0,75L	13,50

Riesling „Paulessen“ Bender, Mosel, Fl. 0,75L	11,50
Sauvignon blanc Constantia Buitenvervachting, SA, Fl. 0,75L	14,90
Basa, Verdejo Telmo Rodrigues, Rueda Fl. 0,75L	10,50

Rotwein

Merlot, Bender, Pfalz, Fl. 0,75L	13,50
Phaia, Rotweincuvée Dr. Loosen – Villa Wolf, Pfalz, Fl. 0,75L	14,90
Rosso di Toscana, Sangiovese Altesino, Fl. 0,75L	14,90
Il Roccuccio, Montepulciano biologisch-dynamisch, Barrique, Marken	19,90
Ronchedone, Ca dei Frati, Fl. 0,75L	19,90
La Buena Vid, Rioja Mas que Vinos, Fl. 0,75L	21,90
Gazur, Ribera del Duero Telmo Rodrigues	12,-

KEIN Mindestbestellwert

HafenCity Innenstadt, Neustadt, Altstadt, St. Georg
frei Haus-Lieferung: ab Euro 75,- Bestellwert
 darunter Euro 4,90 Liefergebühr

Harvestehude, Rotherbaum, Pöseldorf, Winterhude, Uhlenhorst
frei Haus-Lieferung: ab Euro 95,- Bestellwert
 darunter Euro 9,90 Liefergebühr

weitere Gebiete auf Anfrage

Für kontaktlose Kreditkartenzahlung benötigen wir die Kartendaten bitte bei der Bestellung