



Herbst-Menü

September & Oktober

Tranchen vom Loup de Mer

Yuzu, Dashi, Olivenöl, Sellerie

~

Birnen, Bohnen & Speck

mit Ravioli und 48h gegartem, knusprigem Iberico Schweinebauch

~

Hirschrücken vom Grill

Pfefferschaum und Jus, Quitte, Semmelstoppelpilze

~

Beeren

mit Ahorncreme und Stachelbeergranité

Menü Euro 69,-

Weinbegleitung Euro 26,-

(3 x 0,1 L + 1 x 0,15 L)



...vorab zum Brot:

Seafood-Fingerfood

1 Dtzd. Grönlandshrimps, in der Schale frittiert, mit Aioli und Cocktaildip _6,50

Spanischer Schinken und Oliven

Jamon Iberico & grüne Riesen-Oliven *Portion ca. 50g Jamon* _12,-

Raw Seafood & Austern

Austern Marennes-Oléron Claire ^R _ Stk. 3,90 / _ ½ Dtzd. 21,50

Cheddar-Schwarzbrot^A, Schalotten-Sherryvinagrette ^O, Zitrone

Tranchen vom Loup de Mer, Yuzu, Dashi, Olivenöl, Sellerie _14,80

Ceviche Classic Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel _13,50

Ceviche Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie, Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka _ 14,80

Ceviche Coconut Scallops Jacobsmuscheln, Kokos, Ingwer, Rote Bete, Spinatsalat _ 16,90

Vorspeisen

Junge **Blattsalate** mit Kürbiskernen _8,50

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Sauce Rouille und Crostini _ 14,50 ^{A,B,D}

Waldpilzsuppe mit Frischkäsenocken _9,- ^{C,G}

Bunter Tomatensalat & Hummus mit Basilikum und Roten Zwiebeln _ 10,- ^{H, N}

Dreierlei vegane Salate mit Kräutersalaten

Fenchel mit Orange / Rote Linsen mit Mango / Orientalischer Kürbis _11,90 ^H

STRAUCHS Salat

Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone, 3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentierschaum _ 19,50 ^B

Vitello Tonnato Spezial - Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken

mit Thunfischsauce, Kapern und in Paprika gebratener Octopus _ 15,80 ^{D,G,R}

Matjestatar mit Apfel, Sellerie und Ingwer Schwarzbrot-Croutons und Currycreme _14,80 ^{D,G}

Birnen-Rettichcarpaccio mit Zitronenmelisse-Vinaigrette
und Ziegenfrischkäse aus dem Ofen _ 12,- ^G

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesan _ 15,80 ^G

Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“ der Klassiker mit Zitronen-Olivenölmayonnaise _ 15,80 ^{C,M}



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}

Pizzetten

Pancetta-Feigen-Pizzette Pancetta, frische Feige, Mandelsplitter _12,- ^{4,A, G}

Lachs-Pizzette Limonen-Creme Fraiche, Spinatsalat _12,80 ^{A,G, D}

Garnelen-Mango-Pizzette Garnelen, Mango, Basilikum _13,50 ^{A,B, G}

Pizzette Padron Pimentos de Padron, Jamon Serrano _12,- ^{A, G, 4}

Taste & share

Starters, serviert im "Family Style", ab 4 Personen

Vitello tonnato Spezial ^{D,G,R} / Thunfischtatar Oriental ^{8,A,D,N}

Birnen-Rettichcarpaccio mit Ziegenkäse ^G / Pancetta-Feigenpizzette ^{4,A}

Pimentos de Padron / Rote Linsen mit Mango und Harrissa ^H / Fenchel mit Orange / orientalischer Kürbis
_ pro Person 17,-

Best of Seafood schon ab 2 Personen

pro Person: Rote Wildgarnele, Jacobsmuschel mit Krustentierschaum, Thunfischtatar

Greenshellmuscheln, Oktopus in Paprika geröstet, Softshell Crab-Tempura

½ Hummerschwanz, 2 Marenne Claire Austern

Austernbrot, dreierlei Dips _ pro Person 49,- ^{A,B,C,D,G,M,N,R,}

Hamburg... meine Perle.

Labskaus im Vorspeisenformat

mit Rote Bete Salat und weichem Junghennenei

_ mit geräuchertem Matjes ^{C,D,G} 12,50

_ mit Rollmops und Essiggemüse ^{C,D,G} 12,50

_ mit Hummerschwanz vom Grill und Krustentierschaum ^{B,C,G} 37,-

_ mit schottischen Jacobsmuscheln und Verjusschaum ^{C,G,R} 19,-

Herbstspecial

Birnen, Bohnen & Speck

mit Ravioli und 48h gegartem, knusprigem Iberico Schweinebauch _16,-

Pasta & Risotto

Spaghetti Garnele mit Chili, ofengetrockneten Tomaten und Frühlingslauch

_ klein 14,90 / _ groß 19,90^{A,G,B}

Schwarzes Risotto mit Greenshell- und Jacobsmuscheln, Oktopus und Krustentierschaum

_ klein 18,50 / _ groß 28,50^{R,O,G}

Rote Beete-Risotto & Steinpilze

_ klein 18,50^G

Hauptgerichte nicht vom Grill

Zweierlei Blumenkohl (*vegan*)

mit Kräuterseitlingen, karamellisierten Maronen, Kernöl und Kräutersalaten _18,50

Kabeljau-Filet

mit Wokgemüse und Krustentierschaum, Cous Cous _26,-^{D,G}

Seeteufel

mit jungem Spinat, Anis-Tomate und weißem Bohnenpüree _31,-^{D,G}

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Crostini und Sauce Rouille^{A,B,D,L,M} _27,-

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-Schaum, Gnocchi _27,50^{5,A,B,G,O}

Marokkanisches Lamminavarin

mit Datteln und Nüssen, Taboulé (*kalter Cous Cous-Salat*) und Korianderjoghurt _25,-^{G,L,M}

Wiener Schnitzel vom hellen Kalbsrücken

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat, Bratkartoffeln oder Püree _26,-

Herbstspecial vom Grill

Hirschrücken vom Grill

Pfefferschaum und Jus, Quitte, Semmelstoppelpilze _36,-



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,-

Grill for two

Tomahawk Jacks Creek Black Angus (ca. 900g bis ca. 1300g) *für zwei Personen* _ 95,-/Kg

Flanksteak US Prime Beef (ca. 600g) *für zwei Personen* _ 79,-

Château Briand (ca. 500g) vom australischen Black Angus Beef *für zwei Personen* _ 84,-

Original japanisches Wagyu

Hokkaido A5 (BMS 8-12) Roastbeef, Cut ab 100g, Beilagen inklusiv _ 59,-/100g

Zu allen Steaks **eine Beilage & eine Sauce inklusive 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^{F,N} / **Zuckerschoten** _ 5,-^G

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

Geröstete **Blumenkohlröschen** _ 5,-^G / **Kräuterseitlinge** _ 6,-^G



GRILL & SEAFOOD

Dessert

Rosenblüten-Creme Brûlée
mit Feigen, Granatapfel, Mandel
Orange und Orangensorbet _10,50 ^{C,G,E}

Beerenteller
mit Crumble und Ahornkerne
_10,50 ^{C,G}

Schokoladen Malheur ^{A,C,G}
mit Pistazieneis und Kirschen _11,-

Eiscreme & Fruchteis:
Bourbon Vanille; Dunkle Schokolade
Sizilianische Pistazie
Mango; Erdbeere
1 Kugel _3,50 jede weitere _2,50

Hausgemachtes Sorbet im Glas
Orange; Zitrone
Glas _6,-
aufgefüllt mit:
Champagne Deutz brut⁵ 5cl. _ zzgl. 7,-
Wodka Belvedere 2cl _ zzgl. 4,50
Limoncello 2cl _ zzgl. 3,50

Rohmilchkäse

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

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

Manchego ^G
Hartkäse aus Schafsmilch; nussig aromatisch
La Mancha, Spanien

Ubriaco rosso ^G
Hartkäse aus Kuhmilch
mit Most von Merlot; 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
We serve fruit bread, chutney, walnuts and grapes with the cheese

_ 1 Sorte 5,50 _ 3 Sorten 12,50 _ 6 Sorten 22,50

Dessertwein

Weingut Gunderloch, Rheinhessen
Messidor Beerenauslese ^{5,O}
Riesling & Gewürztraminer 0,1l _ 7,90

Roter Süßwein, perfekt zu Schokolade:
Giuseppe Campagnola, Venetien
Recioto della Valpolicella ^{5,O} 0,1l _ 11,-