

(HB)

SIEBZEHN84

Restaurant by Holger Bodendorf

Leckere Kleinigkeiten vorweg...

Sylter Royal Austern auf gestoßenem Eis mit Chesterbrot	pro Stück 3,50 €
Sylter Royal Austern überbacken mit Blattspinat	pro Stück 3,80 €
Kopfsalatherzen mit Pulled Pork, Radieschen, Sojamandeln, Frühlingslauch und Joghurtdressing mit gebratenen Gamba	9,50 € 14,50 €
Marinierter Matjes mit Avocado, jungem Sellerie und Granny Smith, Hummer-Vinaigrette	15,50 €
Cheesecake von jungem Gorgonzola mit mariniertem Roastbeef, geschmorten Kopfsalatherzen und Bienenhonig Barolo Dressing	16,50 €
Ceviche vom Fjord-Lachs mit roter Zwiebel, jungem Lauch, krossem Focaccia und Ponzuvinaigrette	17,50 €

...für Zwischendurch oder auch als Hauptgang...

Vegetarische Maultasche mit geschmortem Gemüse, marinierten Champignons und Gemüsebouillon	VS 15,50 € / HG 22,50 €
Hausgemachte Frischkäseravioli mit Ingwer-Tomaten, Steinchampignons und Parmesanschaum	VS 16,50 € / HG 26,50 €
Spaghetti mit Gamba, Chili, Basilikum und grober Tomatensauce	VS 16,50 € / HG 26,50 €
Tagliarini mit Spargel, getrockneten Tomaten, Bärlauch und gebratener Lachs	VS 17,50 € / HG 27,50 €
Gebratene Rinderfiletwürfel mit Wokgemüse, Sprossen, Erdnüssen und Teriyaki-Marinade	VS 18,50 € / HG 28,50 €

Wie wäre es mit einer Suppe?

Velouté von jungen Erbsen mit mariniertem Kabeljau, Majoran Schmelze und Crème Frâiche	10,50 €
Braune Geflügel-Wurzelgemüse-Essenz mit gezupfter Maispoularde und frischem Bärlauch-Pesto	11,50 €
Hummersuppe mit Krustentier Wan-Tan und Kerbel	12,50 €

**Lassen Sie sich von uns überraschen und genießen Sie ein SIEBZEHN84-Menü...
gerne auch vegetarisch**

3-Gänge-Menü	59,- €	oder	Vegetarisch	49,- €
4-Gänge-Menü	74,- €		Vegetarisch	64,- €

...aus dem Wasser...

Glasiger Kabeljau unter Chorizo-Kruste mit jungem Senfkohl, Kartoffelstampf, gerösteten Mandeln und leichter Burgunder-Soße	28,50 €
Seeteufelmedaillon mit Blumenkohlcrème, gebratenem Blumenkohl, Vinaigrette von Hühnereiern und Schnittlauchpüree	32,50 €
Gegrilltes Seezungenfilet mit Spargenragout, Kräutersaitlinges, Kartoffelkrapfen und Zitronengrassauce	36,50 €

...oder soll es doch lieber Fleisch sein?

Krosse Bauernentenbrust mit Rahmkohlrabi, marinierten Zwetschgen, Kartoffelkrapfen und milder Pfeffersauce	24,50 €
Gegrillte Maispoulardenbrust mit Spargel, Perlgraupe risotto und Thymian-Bergpfefferjus	27,50 €
Zarte Lammschulter im Heu geschmort mit Zucchini, Ratatouille und Thymianjus	32,50 €
Medaillons vom Rinderfilet mit Frühlings-Pilzragout unter Käseschleier, Stampf von neuen Kartoffeln und reduziertem Ochsensaft	33,50 €

Steaks & Stuff

Rumpsteak, 200g	32,00 €
Ribeyesteak, 250g	38,00 €
Rinderfilet, 200g	38,00 €

und dazu gibt es:

Steakhouse Pommes, Pfefferbohnen, Kräuterbutter und Barbecue Sauce

Roastbeef ab 2 Personen	pro Person 32,00 €
Rinderfilet ab 2 Personen	pro Person 38,00 €

begleitet von:

glacierten Karotten, Speckbohnen, Kartoffelpüree, Rotweinjus und Sauce Béarnaise

„LANDHAUS STRICKER“ Burger

mit Beef vom Weideochsen, Gruyère, karamellisierten Zwiebeln, zweierlei Saucen, Bacon und Steakhouse Pommes 15,50 €

Caesar Salat mit Friesenei, Sardellen, Parmesan und Croûtons	9,50 €
* mit Hähnchenbrust	13,50 €
* mit Scampi	15,50 €