

Vorspeisen

eingelegte Wurzeln und Bete/ Schnittlauch-Quinoa/ geröstete Selleriecrème/ Pommery-Senf-Vinaigrette (vegan)	17
- mit geblämmten Ziegenfrischkäse (vegetarisch)	19
lauwarmer Blumenkohl-Salat/ Mandelmilchcrème/ junger Lauch/ Humus/ Feldsalat (vegan)	17
- mit gebeiztem Hühner Eigelb (vegetarisch)	19
Gâteaux von der Entenleber/ zweierlei Petersilienwurzel/ Birnen Confit/ krosse Bauernbrot	23
Ceviche vom Nordseelachs/ Szechuan-Apfelvinaigrette/ eingelegte Rote Zwiebel/ mariniertes Fenchel/ Chilli-Öl	24
Rindertatar vom Husumer Weiderind/ Karottencrème / Shii Takepilz-Confit/ Soja Eigelb/ Graubrot-Chips	26
- zusätzlich 15g Caviarhouse & Prunier Kaviar	38

Suppen

Cappuchino von Petersilienwurzeln/ Apfel- Confit/ Haselnuss/ Petersilienschaum (vegan)	14
- mit Pulled Beef Praliné	16
tomatisierte Entenessenz/ Frischkäse-Ravioli/ Basilikumöl/ Tomatenwürfel	16
aufgeschlagene Hummersuppe/ Hummer Ragout/ Safran-Fenchel/ Estragonöl	18

Zwischendurch

kross gebratene Entenmaultasche/ Dashi-Fond/ rote Zwiebelmarmelade/ gehobelte Champignons	24
gefüllte Schmorzwiebel/ Zwiebel-Confit/ Kartoffel-Nussbutter Espuma/ Ochsenbäckchen- Ragout/ Röstzwiebel-Crumble	29
gebratener ½ Hummerschwanz/ Hummer Crustillon / Karotten-Ingwer Creme / Fenchel/ Hummerschaum	36
- im Menü 10€ Aufpreis	
glasierte Kichererbsen-Tortellini/ Zwetschgen-Vinaigrette/ Shii Takepilz-Confit/ geblämmter Lauch (vegan)	22/ 29
Fregola Sarda-Risotto/ Safran/ geschmorter Fenchel/ glasierte Bohnenkerne/ Kräuter Pesto (vegan)	22/ 29
hausgemachte Campanelle „Stroganoff“/ rote Bete/ Champignons/ Schnittlauchfond	26/ 38

Fisch

Glacierter Steinbeisser/ Fregola Sarda/ glasierter Lauch/ Petersilienwurzelcreme/ Nussbutterschaum	36
--	----

Food for Future

gebratener Kabeljau/ Karotten- Ingwer Creme/ glasierte Bohnenkerne/ weißer Pfefferschaum/ Lauch Öl	39
Nordsee-Steinbutt/ Petersilien-Kruste/ Humus/ zweierlei Fenchel/ Shii-Takepilz-Confit/ Hummersauce	48

Fleisch

Krosse Entenbrust/ Rahmkohlrabi/ eingelegte Zwetschgen/ Kartoffelkräpfen/ leichte Pfeffersauce	32
Zweierlei von der Poularde „Brust und Ragout der Keule“/ geröstete Karotte/ Petersilien-Püree/ Rotweinfond	34
geschmortes Rinderbäckchen vom Husumer Weiderind/ zweierlei Blumenkohl/ glasierte Bohnenkerne/ Röstzwiebeln	36
Medaillons vom Rinderfilet/ Champignon-Fregola-Risotto/ geblämmter Frühlingslauch / glasierte Birne/ Albufera Sauce	46

Stellen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Menü aus den oben aufgeführten Gerichten zusammen - auch vegetarisch

4-Gänge, inkl. Dessert:	94
5-Gänge, inkl. Dessert:	106

Steaks&Stuff

Schweinekotelette	250g	39	Blumenkohl polnisch	Steakhouse-Pommes	Sc. Bearnaise
Rumpsteak	200g	45	gegrillte Karotte	Kartoffel-Petersilie Püree	Café de Paris Butter
Kalbsrückensteak	200g	49	Caesar Salat	Fregola-Sarda-Risotto	BBQ Sauce
Rinderfilet	200g	56	Cole Slaw		

Gerichte für 2 Personen

Roastbeef	400g	47 p.P.
Kalbsrücken	400g	52 p.P.
Rinderfilet	400g	58 p.P.

Wir servieren zu den Steaks jeweils ein Gemüse, eine Beilage und eine Sauce.

Jede weitere Beilage berechnen wir mit: 7

Caesar Salat / Friesenei / Sardelle / Deichkäse / Croûtons	17
mit Maishähnchenbrust	22
krosse Steinbeisserwürfel	25

„LANDHAUS STRICKER BURGER“ / Husumer Färse / Deichkäse / karamellierte Zwiebeln Barbecue-Sauce / Bone Sucking Mustard / Steakhouse-Pommes	32
---	----

Wir sind dabei und pflanzen einen Baum-  für mehr Nachhaltigkeit! Um unsere wunderbare Tier- und Pflanzenwelt für alle zu erhalten, pflanzt und pflegt „CLICK A TREE“ seit 2018 in 12 Ländern Bäume. Der Kabeljau kostet 2,50 Euro mehr, damit wir Gast & siebzehn84- mit den 5 Euro zusammen einen Baum pflanzen.

**Zu Ihrem Wohl als auch der Umwelt zuliebe beziehen wir unsere Produkte ausschließlich aus Schleswig Holstein. Sehr wichtig sind uns hierbei die Nachhaltigkeit, kurze Transportwege und eine möglichst geringe Umweltbelastung.
Holger Bodendorf und Denis Brühl mit der gesamten Küchencrew**