

## at home – Speisekarte für zu Hause – wir liefern!

...auch Wein und andere Getränke.

### Vorspeisenklassiker

**Caesar's Salad** mit Croûtons \_10,-<sup>A, G, M</sup>

mit orientalisch gewürzten **Hähnchenstreifen** \_14,-<sup>A, G, M</sup>

mit 3 Stück **Black Tiger Garnelen** -17,50<sup>A, G, M, B</sup>

Junge **Blattsalate** mit Kürbiskernen \_8,50

**Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe** mit Sauce Rouille und Crostini \_ 14,50<sup>A, B, D</sup>

**Bunter Tomatensalat & Hummus** mit Basilikum und Roten Zwiebeln \_ 10,-<sup>H, N</sup>

#### STRAUCHS Salat

Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone 3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentiersauce \_ 19,50<sup>B</sup>

**Vitello Tonnato Spezial** - Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken

mit Thunfischsauce, Kapern und in Paprika gebratener Octopus \_ 15,80<sup>D, G, R</sup>

### Carpaccio-Spezialitäten

**Rinderfilet-Carpaccio** mit Rucola und Parmesan \_ 15,80<sup>G</sup>

**Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“** der Klassiker mit Zitronen-Olivenölmayonnaise \_ 15,80<sup>C, M</sup>

#### Lammcarpaccio

mit Kräutersalaten, Pesto, Pinienkernen und gehobeltem Manchego \_ 15,80<sup>G</sup>

**Birnen-Rettichcarpaccio** mit Zitronenmelisse-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse \_ 12,-<sup>G</sup>

### Tatar

#### Tatar vom Husumer Rinderfilet

klassisch angemacht, mit gebackenen Kapern, Brotchip und Trüffel-Eigelbcreme \_15,80<sup>A, G</sup>

**Tatar vom Lammrücken** orientalisch angemacht, mit Hummus und Brotchip \_15,80<sup>A</sup>

**Thunfischtatar Oriental** mit Kräutersalat, Sesamhippe und Mango-Gurken-Relish \_ 15,80<sup>8, A, D, N</sup>

### 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,- <sup>4,A,G</sup>

**Lachs-Pizzette** Limonen-Creme Fraiche, Spinatsalat \_ 12,80 / 17,- <sup>A,G,D</sup>

**Garnelen-Mango-Pizzette** Garnelen, Mango, Basilikum \_ 13,50 / 18,- <sup>A,B,G</sup>

**Pizzette Padron** Pimentos de Padron, Jamon Serrano \_ 12,- / 16,- <sup>A,G,4</sup>

## Pasta & Risotto

**Penne al Arrabiata** \_ klein 9,50 / \_ groß 12,50 <sup>G,L</sup>  
mit gebratenen **Rinderfiletspitzen** \_ klein 15,50 / \_ groß 20,- <sup>G,L</sup>

**Spaghetti Garnelen** mit Chili ofengetrockneten Tomaten und Frühlingslauch  
\_ klein 14,90 / \_ groß 19,90 <sup>A,B</sup>

**Ziegenkäseravioli** mit Salbei und Walnüssen \_ klein 11,50 / \_ groß 16,50 <sup>A,G</sup>

**Schwarzes Risotto** mit Greenshell- und Jacobsmuscheln, Oktopus und Krustentiersauce  
\_ klein 18,50 / \_ groß 28,50 <sup>R,O,G</sup>

## 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,- <sup>D,G</sup>

### Fjordlachs-Filet

mit Yuzu-Vanille-Butter, jungem Spinat, Kartoffelperlen \_ 24,- <sup>D,G</sup>

**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 <sup>D,G,A</sup>

Brust vom französischen „Label Rouge“ **Schwarzfederhuhn**  
Kräuterseitlinge & Fenchel, Noilly Prat-Sauce, Gnocchi \_ 27,50 <sup>5,A,B,G,O</sup>

### Marokkanisches Lamnnavarin

mit Datteln und Nüssen, Taboulé (*kalter Cous Cous-Salat*) und Korianderjoghurt \_ 25,- <sup>G,L,M</sup>

### 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<sup>D</sup>

### 2 Stk. Hummerschwänze

Blattsalate, geröstetes Brot, Mango-Gurken-Relish, Cocktaildip, Aioli \_ 64,50<sup>A,B,C,G</sup>

**Thunfischsteak** (ca. 200g) mit warmer Feigen-Chili-Vinaigrette  
Kräutersalaten, Cous Cous \_ 26,80<sup>A,D</sup>

## 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<sup>C,G</sup> / Kartoffelpüree<sup>G</sup> / Cous Cous<sup>A</sup>

Ofen-Süßkartoffel mit Gremolata / Trüffelpüree \_ zzgl. 6,50<sup>G</sup>

**Saucen:** Balsamico-Schalotten / Pfefferjus<sup>L,M</sup> Strauchs Steaksauce / Sauce Bearnaise<sup>C,G</sup>

Chili-Mayonnaise<sup>C</sup> / Kräuterbutter<sup>G</sup> / Trüffelbutter \_ zzgl. 5,-<sup>G</sup>

## Gemüse

**Wok-Gemüse** mit Sesam \_ 5,50 / **Zuckerschoten** \_ 5,-<sup>G</sup>

**Mascarpone-Spinat** mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen \_ 5,50<sup>G</sup>

Geröstete **Rote Bete** \_ 4,50<sup>G</sup> / Gebratene **Kräuterseitlinge** \_ 6,-<sup>G</sup>

## Dessert

**Mousse au Chocolat** mit Kirschen \_ 7,50<sup>G,C</sup>

**Mangomousse** mit Mango und Beeren \_ 7,50<sup>G,C</sup>

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

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cocoa Cola light, Fanta 1 L PET	3,90
Granini Säfte, diverse 1 L Glasflasche	4,50
Bionade Holunder / Orange-Ingwer Fl. 0,33	2,90
Außerdem: Redbull, Simply Cola, Thomas Henry...	

### Bier

König Pilsener / Köstritzer Schwarzbier, Fl. 0,33	2,90
Benediktiner Weißbier 0,5L Fl.	3,40

### 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, Rheinhessen, Fl. 0,75L	12,-
Grauburgunder „Sonet“ Heger, Baden, Fl. 0,75L	13,50

Riesling „Paulesen“ 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 Kreditkartenzahlung benötigen wir die Kartendaten bei der Bestellung