

...vorab zum Brot:

Spanischer Schinken und Oliven

Jamon Iberico & grüne und schwarze Oliven *Portion ca. 60g Jamon* _17,80

Suppen

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Sauce Rouille und Crostini _ 16,80 ^{A,B,D}

vegan Kokos-Kürbissuppe mit Kernöl & Kernen _12,-

Lobster-Bisque _20,- ^{B,G,L}

Spargelcremesüppchen

• mit Currycroutons _12,- • mit Räucherlachs-Crêpe-Flädli _14,80

vegan & glutenfrei Zitronengras-Gazpacho _14,-

mit marinierten Wildgarnelen-Würfeln _19,-

Vorspeisen • Salate • Tatar

Junge **Blattsalate** mit Radieschen & Kürbiskernen _12,50

Bunter Tomatensalat & Hummus mit Basilikum und Roten Zwiebeln _ 14,50 ^{H,N}

Büffelmozzarella Caprese Tomate, Basilikum, schwarze Oliven _16,80 ^G

STRAUCHS FALCO Salat

Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone, 3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentierschaum _ 26,80 ^B

Filet Tonnato Spezial - Tranchen vom rosa Kalbsfilet

Thunfischsauce, Kapern, in Paprika gebratener Octopus _ 19,50 ^{D,G,R}

Birnen-Rettich-Carpaccio

mit Zitronenmelisse und gebläutem Ziegenkäse _14,50 ^G

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesan _ 18,90 ^G

Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“ mit Zitronen-Olivenölmayonnaise _ 19,50 ^{C,M}

lecker zu den Carpaccios: Gebratene Kräuterseitlinge +_6,80

Tatar vom Husumer Rinderfilet, ca. 100g

mit Brotchip & Trüffel-Eigelbcreme _24,- ^{A,G}

Thunfischtatar Oriental, ca. 90g, mit Kräutersalat, Sesamhippe

Verjusschaum & Mango-Gurken-Relish _ 22,- ^{8,A,D,N}

Tatar von der Eismeerforelle mit Dijon-Senf, Schalotte, Gurke, Tomate

Yuzucreme, Forellencaviar, Kräutersalat _19,50 ^{D,G}

Spargelsalat mit Eismeerforellenfilet, Yuzucreme, Forellencaviar, Haselnüsse _25,-

Crispy shrimp Tempura

Schnittlauch, Cocktail-Dip, Mango-Gurken-Relish, Ingwer _22,- ^{A,B,F}

Raw Seafood • Austern • Caviar

Alle Ceviche mit roten Zwiebeln und Koriander

Ceviche Classic

Kabeljau, confierte Kirschtomate, Süßkartoffelchips _16,80^D

Ceviche Arctic Trout & Grapes

Eismeerforelle, Verjus, Trauben, Avocado, Forellencaviar, Wasabiespuma _ 18,90^D

Ceviche Bloody Mary

Thuna, Tomate, Sellerie, Wodka _21,-^{D,L}

Französische **Austern Fines de Claire** mit Apfel-Schalotten-Verjus, Zitrone, Cheddarbrot

Stück _4,90 ½ Dtzd. _27,-

Ossieta Caviar Selection Strauchs Falco by Caviar House Prunier

Blinis, Creme Fraiche, Schnittlauch 20g _49,- / 50g _119,-

Pizzette

Pizza in Vorspeisengröße, dünn und knusprig aus dem Steinofen

Margherita mit Büffelmozzarella und Basilikum _12,50^{A,G} + Salchichon Iberico de Bellota _18,-

Pancetta & Feigen Pancetta, frische Feige, Mandelsplitter _ 15,80^{4,A,G}

Bianco Eismeerforelle mit Limonen-Creme Fraiche, Eismeerforelle & Spinatsalat _ 16,-^{A,G,D}

Garnelen & Mango mit Basilikum _ 16,50^{A,B,G}

Padron - Pimentos de Padron, Jamon Iberico _ 17,80^{A,G,4}

Taste & share

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

Vitello tonnato Spezial^{D,G,R} • Eismeerforellen-Tatar mit Yuzu-Creme^{D,M} • Pimentos de Padron

Birnen-Rettichcarpaccio mit Ziegenkäse^G • Pancetta-Feigen-Pizzette^{4,A}

Spicy rote Mango-Linsen • Black Tiger Garnele auf gegrillter Wassermelone mit Krustentierschaum

_ pro Person 22,50

Best of Seafood raw ab 2 Personen:

Eismeerforellen-Tatar mit Yuzu Creme & Forellencaviar

Thunfischtatar Oriental mit Verjusschaum & Mango-Gurken-Relish

Ceviche Classic - Kabeljau, confierte Kirschtomate, Süßkartoffelchips

pro Person: **2 Austern Fines de Claire** mit Apfel-Schalotten-Verjus, Zitrone, Cheddarbrot

_pro Person 38,-

Best of Seafood warm ab 2 Personen:

pro Person: ½ gegrillter **Lobster**, 2 Rote **Wildgarnelen**, 1 **Jacobsmuschel** in der eigenen Schale

Stabmuscheln mit Pernod flambiert, **Oktopus** mit Paprika, 1 **Softshell-Crab Tempura**

Aioli, Cocktail-Dip, Mango-Gurken-Relish,

_ pro Person 79,-^{A,B,C,D,G,M,N,R}

Hamburg... meine Perle

im Vorspeisenformat

Labskaus mit Rote Bete Salat und pochiertem Ei

_ mit **Rollmops** 18,90^{C,D,G}

_ mit geräuchertem **Matjes** 18,90^{C,D,G}

_ mit ½ **Lobster** vom Grill & Krustentierschaum 42,90^{B,C,G}

_ mit 1 **Jacobsmuschel in der Schale** gegart, Passe Pierre & Vermouth Schaum 30,90^{C,G,R}

Pasta & Risotto

Spaghetti Garnele mit Chili, Tomate & jungem Lauch

_ klein 19,- _ groß 28,-^{A,G,B}

auch mit glutenfreier Pasta Eliche zzgl. _2,-

Schwarzes Risotto mit 1 Jacobsmuschel in der Schale gegart

Stabmuscheln mit Pernod flambiert, Oktopus mit Paprika, Krustentierschaum & Passe Pierre

_ klein 30,- _ groß 40,-^{R,O,G}

Hauptgerichte nicht vom Grill

Vegan: **Blumenkohl** - Cremiges Püree, gebraten & Tempura

mit Kräuterseitlingen, Maronen und Kräutersalaten _26,80

Kabeljau-Filet auf der Haut gebraten

grünes Gemüse aus dem Wok, Krustentierschaum, Cous Cous _34,-^{A,B,D,F,G}

Steinbutt-Filet

Yuzu-Butter, junge Spinatblätter, confierte Tomaten, Kartoffelperlen _50,-^D

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe

mit Crostini und Sauce Rouille _ 32,50^{A,B,D,L,M}

Seezunge Wildfang, in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln

105,-/KG Bruttogewicht, *größere Fische auch für zwei Personen, nach Tagesangebot*^{D,G,A}

Brust vom französischem Label Rouge **Schwarzfederhuhn**

Kräuterseitlinge, Shiitake & Fenchel, Noilly Prat-Schaum, Kartoffelpüree _ 32,-^{5,A,B,G,O}

Marokkanisches Lamnavarin

Datteln, Nüsse, gelbe Bete, Taboulé (kalter Cous Cous-Salat), Korianderjoghurt _34,-^{G,L,M}

Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet

mit Preiselbeeren, cremigem Gurkensalat

zur Wahl: Bratkartoffeln mit Speck • Lyoner Bratkartoffeln ohne Speck • Kartoffelpüree _34,-

• Kartoffelsalat^{A,C,G,M}

Hauptgerichte vom Grill – von der Weide

Secreto vom Eichel-Schwein **LaMila Iberico Free Range Gold Label** _ 37,- (250g)

Entrecôte, Ojo de Agua, Argentinien

(by Dieter Meier, ganzjährige nachhaltige Weidehaltung) _44,- (300g) / _ 34,- (220g)

Rib Eye vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** _72,- (400g) _ 60,- (300g)

Filet vom **Husumer Rind** luftgereift _ 55,- (250g) / _ 45,- (180g)

Filet vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** _79,50,- (250g) / _65,- (180g)

Wagyu Filet & Rib Eye

Japan, Hokkaido, Filet A5 (BMS 8-12) Cut ab 100g _89,- / 100g

Australien Wagyu, Jack`s Creek Filet, MS 6-7, Cut ab 100g _49,- / 100g

Australien Wagyu, Jack`s Creek Rib Eye, MS 6-7, Cut ab 300g _39,- / 100g

In Tranchen aufgeschnitten auch perfekt für zwei Personen

Grill for two (or more...)

Flanksteak US prime **Beef Greater Omaha Gold Label** (ca. 600g)

für zwei Personen _105,- *weitere Person* 52,50

Château Briand vom australischen **Black Angus Beef Jack`s Creek** (ca. 500g)

für zwei Personen _159,- *weitere Person* _79,50

Tomahawk vom **Black Angus Jack`s Creek** _120,- / kg

Surf your Steak!

Argentinische **Rote Wildgarnele** _5,50 ½ **Lobster** _30,-

Zu allen Steaks eine Beilage & eine Sauce inklusive pro Person

Beilagen: Rosmarinkartoffeln • Kartoffelgratin mit Bergkäse^{C,G} • Kartoffelpüree^G • Cous Cous^A

Pommes Frites Oriental • Bratkartoffeln mit Speck • Lyoner-Bratkartoffeln (ohne Speck)

Zzgl. 6,50: Trüffel Pommes Frites • Trüffelpüree^G

Saucen: Balsamico-Schalotten^{F,A} • Pfefferjus^{L,M} • Ardbeg Single Malt-Steaksauce

Sc. Bearnaise^{C,G} • Teriyaki-Sauce^{A,F} • Chimichurri • Chili-Mayonnaise^C

Kräuterbutter • zzgl. 5,50: Trüffelbutter

Gemüse & Beilagensalate

Grünes Gemüse aus dem Wok (Pak Choy, Zuckerschoten, Spinat) 7,80^{A,F} • **Zuckerschoten** 7,80^G

Spinat mit Mascarpone & Pinienkernen 7,80^G • **Blattspinat** klassisch, Schalotten & Muskat 7,80^G

Feine grüne Bohnen 7,80^G • **Blumenkohlröschen** aus dem Ofen 7,80^G

Kräuterseitlinge & Shiitake 10,-^G • **Gurkensalat** _ 5,50^{G,M} • **Blattsalat** _ 6,80 • **Rote Bete-Salat** _ 5,50

Hauptgerichte vom Grill – aus dem Meer

Loup de Mer (ca. 600g, Frankreich) mit Zitronenöl und Rosmarinkartoffeln _34,-
im Ganzen zum selbst filetieren, die Fischhaut ist teilweise verbrannt und nicht zum Verzehr bestimmt

Zwei ½ Lobster

Mango-Gurken-Relish, Cocktail-Dip, Aioli
Blattsalate, geröstetes Brot oder Pommes Frites Oriental _ 69,-^{A,B,C,G}
weiterer ½ Lobster _30,-

Thunfischsteak (ca. 180g)

mit Feige-Sellerie-Verjus, Kräutersalaten, Cous Cous _ 40,-^{A,D}

Bund norddeutscher Stangenspargel

vom Spargelhof in Deitze, Niedersachsen
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise _ 24,50

dazu:

- **Prosciutto di San Daniele** *Portion ca. 100g* _12,-
 - **Eismeerforellenfilet** _14,50
- **Kleines Wiener Schnitzel** vom hellen Kalbsfilet _15,-^A
 - **Saltimbocca** vom hellen Kalbsfilet _16,50
- **Steaks siehe Grillkarte** _abzgl. 7,- ohne weitere Beilage & Sauce

Kids' Menu

Butternudeln _6,80^{A,G}

Nudeln in Tomatensauce _8,50^{A,G}

Kleine **Pizza Margherita** mit Parmesan _9,-^{A,G}

Kleine **Pizza Salami** mit Salchichon Iberico de Bellota _14,-^{A,G,L,4}

2 Stück **hausgemachte Fischstäbchen**
mit Mayonnaise und Pommes Frites _15,-^{A,G,D}

Hähnchenbrust

mit Erbsencreme, Karotten und Kartoffelpüree _16,80^G

Kleines Wiener Schnitzel

vom Kalbsfilet mit Pommes Frites und Ketchup _19,50^{A,C}

Dessert

Mousse au Chocolat mit Minze, karamellisierten Mandeln und Kirschen _13,50 ^{G,C}

Prince Cocktail Dessert - Espuma mit Maracuja und Kokoseis _13,50 ^{G,C}

Rosenblüten-Creme Brûlée

mit Feige, Granatapfel, Mandel, Orange und Mangoeis _13,50 ^{C,G,E}

Chocolat Malheur

Rotweibirne, Vanillesahne, Pistazieneis _15,- ^{A,C,G,5}

Marinierte Erdbeeren mit Zitronen-Joghurtmousse und Himbeersorbet 14,50

Hausgemachtes Sorbet

Zitrone • Orange • Lychee • Himbeer Glas 7,50

dazu Champagne Veuve Clicquot 5cl. 8,- • Wodka Belvedere 2cl. 4,50 • Limoncello 2cl. 4,-
Saint Tropez (Wodka & Champagne Veuve Clicquot) 12,-

Eiscreme & Fruchteis:

Bourbon Vanille ^G • dunkle Schokolade • Sizilianische Pistazie ^G
Kokos ^G • Mango • Erdbeere
Erste Kugel _4,50 weitere _3,50

Käse

Cabra al Romero ^G

Hartkäse aus Ziegenmilch; kräftig und vollmundig; Murcia, Spanien

Ubriaco Rosso ^G

In Rotwein gereifter Käse aus Kuhmilch Veneto, Italien

Fourme d`Ambert ^G

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch mild-würzig, cremig, Frankreich

St. Maure ^G

Frischkäse aus Ziegenmilch mild und leicht; Frankreich

Trüffel-Manchego ^G

Hartkäse aus Schafsmilch mit Trüffel

Coulommiers ^G

Brie aus Kuhmilch; rustikal pikant Ile-de-France

Zum Käse servieren wir Früchtebrot ^A, Feigensenf, Walnüsse, Trauben

_ 1 Sorte 6,80 _ 3 Sorten 16,80 _ 6 Sorten 29,-