

vorab Seafood Fingerfood...

1 Dtzd. Grönlandshrimps, in der Schale frittiert, mit Aioli und Cocktaildip _6,50
1 dozen Greenland shrimp, deep-fried in the shell, with Aioli and Cocktaildip

Mediterrane Vorspeisenklassiker

Spargelsüppchen ^{G,L} mit
Currycroutons _10,-

Asparagus soup with currycroutons

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe ^{A,B,D}

mit Sauce Rouille und Crostini _ 14,50

Mediterranean fish and shellfish soup

Bunter Tomatensalat & Hummus ^{H,N}

mit Basilikum und Roten Zwiebeln _ 10,-

*Salad of colorful tomatoes & hummus
with basil and red onions*

STRAUCHS Salat ^B

Blattsalate, Avocado, gegrillte Melone

3 Stk. rote Wildgarnelen, Krustentierschaum _ 19,50

*Lettuce, avocado, grilled melon, 3 pieces wild king
prawns, shellfish foam*

Vitello Tonnato Spezial ^{D,G,R}

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken

mit Thunfischsauce, Kapern und

in Paprika gebratener Octopus _ 14,80

*Tranches of medium fried veal loin, tuna sauce, capers,
pepper-fried octopus*

Thunfischtatar Oriental ^{8,A,D,N} mit Sesamhippe

Mango-Gurken-Relish und Verjusschaum _ 15,80

*Tuna tartare oriental style with sesame crisp
mango cucumber relish and verjus foam*

Austern

Dazu servieren wir Austernbrot ^A

Sherryvinaigrette ^O, Zitrone

Served with oyster bread, sherry vinaigrette, lemon

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

Kanadische Village Bay Premium ^R

flache kleine Cocktailauster, zarte Textur, salzig, nussig

mit einem Hauch von Spargel

*flat cocktail oyster, delicate texture,
salty, nutty with hints of asparagus*

_ Stk. 5,50 / _ ½ Dtzd. 30,-

Lauwarmer **Salat von weißem und grünem
Spargel** ^{D,G}, mit karamellisierten Haselnüssen
Saibling-Filet und Yuzucreme _16,80

*Lukewarm salad of asparagus with caramelized
hazelnuts, arctic trout filet and yuzu cream*

Carpaccio-Spezialitäten

Rinderfilet-Carpaccio ^G

mit Rucola und Parmesan _ 15,80

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

Rinderfilet-Carpaccio „Cipriani“ ^{C,M}

der Klassiker mit Zitronen-

Olivenölmayonnaise _ 15,80

Beef carpaccio „Cipriani“

with lemon olive oil mayonnaise

Lammcarpaccio ^G

mit Kräutersalaten, Pesto, Pinienkernen

und gehobeltem Manchego _ 15,80

*Lamb carpaccio with herb salad, pesto
pine nuts and grated Manchego*

Birnen-Rettichcarpaccio ^G

mit Zitronenmelisse-Vinaigrette

und Ziegenfrischkäse

aus dem Ofen _ 12,-

*Pear-radish carpaccio with warm goat cheese and
lemon balm vinaigrette*

Tatar

Tatar vom Husumer Rinderfilet

klassisch angemacht, mit gebackenen Kapern,

Brotchip und Trüffel-Eigelbcreme _15,80

Tatar from Husum beef fillet

*Classically prepared, with baked capers, bread chip
and truffeld egg yolk cream*

Tatar vom Lammrücken

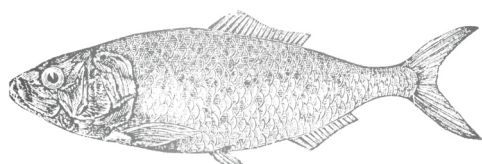
orientalisch angemacht

mit Hummus und Brotchip _15,80

*Tatar from the saddle of lamb, oriental style, with
hummus and bread chip*

Ceviche

Ceviche [tse-vie-che] kommt ursprünglich aus Peru und besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch wie Seezunge, der in Limettensaft garzieht: die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Chili und Koriander dazu – buen provecho!



Classic

Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel _12,50
Cod, coriander, red onion

Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie, Tabasco, Pfeffer
Russian Standard Wodka _ 14,50
Tuna, tomato, celery, Tabasco, pepper, Russian
standard Vodka

Coconut scallops

Jacobsmuscheln, Kokos, Ingwer, Rote Bete,
Spinatsalat _ 16,90
Scallops, coconut, ginger, red beet, young spinach

Die milde Variante mit Verjus:

Arctic trout & grape

Eismeerforelle, Verjus, Trauben,
Wasabiespuma, Forellencaviar _14,50
Arctic trout, Verjus, grapes
wsabi spum, trout caviar

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

_ pro Person 17,-

Best of Seafood^{A,B,C,D,G,M,N,R}, ab 2 Personen

Rote Wildgarnele, Jacobsmuschel mit Krustentierschaum, Thunfischtatar
Greenshellmuschel, Oktopus in Paprika geröstet, Softshell Crab-Tempura

½ Hummerschwanz, 2 Marenne Claire Austern

Austernbrot, dreierlei Dips _ pro Person 49,-

... meine Perle.

Food culture from Hamburg, appetizer format

Labskaus

mit Rote Bete Salat und weichem Junghennenei
*mashed potatoes with pickled beef and beetroot
served with beetroot salad and soft pullet's egg*

_ mit **geräuchertem Matjes**^{C,D,G} 12,-
with smoked Matjes

_ mit **Rollmops** und Essiggemüse^{C,D,G} 12,-
with pickled herring and pickles

_ mit **Hummerschwanz** vom Grill
und Krustentierschaum^{B,C,G} 32,-
with lobster tail and shellfish foam

_ mit schottischen **Jacobsmuscheln**
und Verjusschaum^{C,G,R} 19,-
with Scottish scallops and verjus foam

Pizzetten

Thin and crispy appetizer pizzas

Pancetta-Feigen-Pizzette^{4,A}

Pancetta, frische Feige, Mandelsplitter _ 10,50
pancetta, fig, almond slivers

Spinat-Ziegenkäse-Pizzette^{A,G}

Blattspinat mit Ziegenfrischkäse, Pinienkerne _ 9,80
Spinach with goat cheese and pine nuts

STRAUCHS Garnelen-Mango-Pizzette^{A,B}

Garnelen, Thailändische Mango, Basilikum _ 13,50
Shrimp, thai mango, basil

Pizzette Padron^A

Pimentos de Padron, Jamon Iberico _ 12,-
Pimentos de padron, jamon iberico

Pasta & Risotto

Spargeltagliatelle

mit Garnelen und Pesto

Asparagus tagliatelle with shrimp and pesto

_ klein 16,90 / _ groß 22,90

Ziegenkäseravioli ^{A,G}

mit Salbei und Walnüssen

_ klein 11,50 / _ groß 16,50

Goat cheese ravioli with sage and walnuts

Schwarzes Risotto ^{R,O,G}

mit Greenshell- und Jacobsmuscheln, Oktopus
und Krustentierschaum

_ klein 18,50 / _ groß 28,50

*Black risotto with green cockles and scallops, octopus
and crustacean foam*

Spargel

Bund norddeutscher Stangenspargel ^{A,B}

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener

Butter und mit neuen Kartoffeln

_ 18,90

*Bund northern German asparagus
with sauce hollandaise or melted butter and
with new potatoes*

dazu: **Prosciutto di San Daniele** _ 9,80

Gekochter Hinterschinken *Cooked ham* _ 8,-

Filet vom Husumer Rind

Filet from Husum beef (150g) _ 20,-

Eismeerforellen-Filet *arctic trout fillet*

_ 12,50

Saltimbocca vom Kalbsrücken *Saltimbocca
from saddle of veal* _ 15,-

Hauptgerichte nicht vom Grill

Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe

mit Crostini und Sauce Rouille ^{A,B,D,L,M} _ 24,80

Mediterranean fish and shellfish soup with rouille sauce and crostini

Seeteufel

mit Anis-Tomaten, jungem Spinat und weißem Bohnenpüree ^{D,G,H} _ 32,-

Monkfish with aniseed tomatoes, young spinach and white bean puree

Seezunge ^{D,G,A} (ca. 700g)

in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln

wahlweise Gurkensalat / Zuckerschoten / italienischer Spinat _ 49,-

Sole (about 700g), fried in butter, with parsley potatoes

optionally cucumber salad / broccolini / mangetout / Italian spinach

Brust vom französischem „Label Rouge“ **Schwarzfederhuhn**

Kaisergranat, Frühlingsgemüse, Vermouth-Sauce, Kräutergnocchi ^{5,A,B,G,O} _ 32,-

Breast of the French "Label Rouge" black feathered chicken

Norway lobster, spring vegetables, vermouth sauce, herb gnocchi

Marrokanisches Lamnavarin

mit Datteln und Nüssen, Taboulé (*kalter Cous Cous-Salat*) und Korianderjoghurt ^{G,L,M} _ 25,-

Moroccan lamnavarain with dates, taboulé and coriander yogurt

Zweierlei Blumenkohl (*vegetarisch, auf Wunsch auch vegan*)

mit Kräuterseitlingen, karamellisierten Maronen und Kräutersalaten ^G _ 17,80

Two types of cauliflower with oyster mushrooms, caramelized chestnuts and herb salad

Vom Grill – aus dem Meer

Loup de Mer (ca. 450g - 550g) im Ganzen
mit Limonenöl und Rosmarinkartoffeln

^D _ 23,50

*Whole sea bass (ca. 450-550g) with lime oil
and rosemary potatoes*

2 Stk. Hummerschwänze

Blattsalate, geröstetes Brot
oder Pommes Frites Oriental

Mango-Gurken-Relish, Cocktaildip, Aioli

^{A,B,C,G} _ 54,50

*2 Pieces of Lobster tails with aioli, mango-
cucumber-relish, cocktailsauce
side salad, roasted bread
or french fries oriental style*

Thunfischsteak ^{A,D} (ca. 200g)

mit warmer Feigen-Chili-Vinaigrette

Kräutersalaten, Cous Cous _ 26,80

*Tuna steak (ca. 200g) with warm figs and chili
vinaigrette, herb salad, couscous*

Vom Grill – von der Weide

Secreto vom Iberico Schwein _ 26,- (250g)

Ibérico corn-fed Secreto

Entrecôte vom Freesisch Ochs

_ 34,50 (300g) / _ 25,- (200g)

Frisian ox entrecôte

Rib Eye vom US prime Beef _ 44,- (350g)

US prime-beef ribeye

Filet vom Husumer Rind luftgereift

_ 37,50 (250g) / _ 29,50 (180g)

Husum beef fillet matured naturally

Filet vom australischen Black Angus Beef

_ 42,50 (250g) / _ 32,- (180g)

Australian Black Angus beef fillet

Surf your Steak:

Rote Wildgarnele _ 5,-

Red wild Shrimp

Hummerschwanz _ 24,-

Lobster-Tail

„Grill for two“ – tranchiert und serviert in der Staub-Pfanne

Tomahawk Jacks Creek Black Angus (ca. 900g bis 1200g) _ für zwei Personen 89,-/Kg

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

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

Japanisches Wagyu Beef

Kagoshima Wagyu-Entrecote A5, Cut ab 100g, Beilagen inklusiv _ 50,-/100g

Zu allen Fleischgerichten vom Lavasteingrill
servieren wir **inklusive eine der folgenden Beilagen und eine Sauce:**

Beilagen und Saucen

Beilagen: Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin ^{C,G} / Pommes
Frites Oriental/ Cous Cous ^A / mediterraner Kartoffelstampf^G

Ofen-Süßkartoffel mit mediterraner Gremolata

Pommes Frites mit Trüffel _ zzgl. 6,50

Saucen: Balsamico-Schalotten / Pfefferjus ^{L,M}

Pikantes Tomaten-Kräuter-Ragout / Sauce Bearnaise ^{C,G}

Kräuterbutter ^G Périgord-Trüffelbutter ^G _ zzgl. 5,-

Hausgemachte Mayonnaise mit Chili ^C

Weitere Beilagen*

Kleiner **Blattsalat** _ 4,50

Mediterranes **Gemüse** _ 4,50

Zuckerschoten _ 4,50

Italienischer **Spinat** mit Pinienkernen _ 5,50

Schnippelbohnen ^H _ 4,50

Grünes und weißes **Spargelgemüse** _ 6,50

* die angegebenen Preise der Beilagen gelten nur in Verbindung mit einem Grillgericht

Dessert

Erdbeer-Mascarpone-Schnitte

mit Maibowlen-Gelee und Rhabarbersorbet ^{A,C,G}
_11,-

*Strawberry Mascarpone Tart with jelly of may
wine and rhubarb sherbet*

Rosenblüten-Creme Brûlée ^{C,G,E}

mit Feigen, Granatapfel, Nüssen
und Orangensorbet _10,50

*Rose petal cream brulee with figs, pomegranate
nuts and orange sherbet*

Barren von „Original Beans“ Schokolade ^{C,G}

mit Kirschen und Tonkabohneneis _11,50

*Chocolate bar from „Original beans“
with cherries and tonka bean ice cream*

Hausgemachte Eiscreme: ^{C,G}

Homemade ice cream

Schokolade; Vanille

Tonkabohne

Chocolate, vanilla

tonka bean

Hausgemachtes Sorbet :

Homemade sherbet

Rhabarber; Himbeere; Orange; Zitrone
rhabarb; raspberry; orange; lemon

1 Kugel *scoop* 4,- /

jede weitere *additional scoops* 2,50

Sorbet aufgefüllt mit: *Sherbet topped with:*

Veuve Cliquot brut ⁵ _ zzgl. 6,80

Wodka Belvedere 2cl _ zzgl. 4,50

Limoncello 2cl _ zzgl. 3,50

Rohmilchkäse

Cabra al Romero ^G

Hartkäse aus Ziegenmilch; kräftig und vollmundig;
Murcia, Spanien

Hard cheese from goat's milk; Murcia, Spain

Fourme d`Ambert ^G

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch
mild-würzig, cremig, Frankreich

Blue cheese from cow's milk

Mild-spicy, creamy, France

Manchego ^G

Hartkäse aus Schafsmilch; nussig aromatisch
La Mancha, Spanien

Hard cheese from sheep's milk; nutty flavour

La Mancha, Spain

Ubriaco rosso ^G

Hartkäse aus Kuhmilch
mit Most von Merlot; Italien

Hard cheese from cow's milk with merlot must; Italy

St. Maure ^G

Frischkäse aus Ziegenmilch
mild und leicht; Frankreich

Cream cheese from goat's milk;

soft and light; France

Coulommiers ^G

Brie aus Kuhmilch; rustikal pikant Ile-de-France

Brie from cow's milk; rustic, piquant

Ile-de-France

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

We serve fruit bread, chutney, walnuts and grapes with the cheese

_ 1 Sorte *Choice of one* 5,50 _ 3 Sorten *choice of three* 12,50 _ 6 Sorten *choice of six* 22,50

Dessertweineempfehlungen

Weingut Gunderloch, Rheinhessen

Messidor Beerenauslese ^{5,0}

Riesling, Gewürztraminer 0,1l _ 7,90

Roter Süßwein, perfekt zu Schokolade:

Giuseppe Campagnola, Venetien

Recioto della Valpolicella ^{5,0} 0,1L _ 11,-