

HB

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

6 Sylter Royale Austern

Holunder-Vinaigrette

27

Gepökelte Spanferkelhaxe

Sylter Royal Auster, gesäuerter Kohlrabi,
Holunderblütenvinaigrette & Imperial Kaviar

42

Bouillabaisse von Nordseefischen

für 2 Personen

Sauce Rouille, Wurzelgemüse, krosses Bauernbrot

44 p.P.

US Prime Onglet gebraten

für 2 Personen

Schmorgemüse, Thymianjus, Trüffelpurée

56 p.P.

Rohmilchkäse von Mître Affineur Volker Waltmann

24

Toskanische Erdmandel

Himbeeren, Sorbet von Tahiti-Vanille
Joghurt & Himbeeressigemulsion

24

Nicht die besondere Küche oder der sorgfältig sortierte Weinkeller,
sondern Gäste beflügeln ein Restaurant
zu einem außergewöhnlichen Ort.

Einen genussvollen Abend wünscht Ihre Küchencrew
um Holger Bodendorf & Philip Rümmele

HB

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

sowie das gesamte Landhaus Stricker Team.

Königskrabbe

Gartengurke, Passionsfrucht, Buttermilch
& Kimchi

Getauchte Jakobsmuschel aus Norwegen

Ragout von Kalbskopf und grobem Senf
Zuckermais, junge Erbsen & Verjusschaum

Bretonischer Seeteufel

Junger Pak Choi, gebackener wilder Blumenkohl, helles Miso
& Vinaigrette von gedünsteten Schalotten

Dry aged Luma Pork

Marinierter Spitzkohl, „Ofenkartoffel“ & Sauerkrautsaft

Rosa gebratene Entenbrust vom Gutshof Polting

Gewürzlack & Haselnusscrumble, Polenta,
glacierter gelber Pfirsich & Ingwerjus

Brillat-Savarin

kleiner Raviolo mit Senfrüchten,
Schaum von „Melange blanc“ & Trüffelvinaigrette

Karamellierte Strudelblätter

Gegrillte Ananas, Kokosnuss & Salzkaramell

sieben Gänge: 189 €

fünf Gänge: 159 €

Unser Sommelier Tim Schweitzer hat eine korrespondierende
Weinbegleitung für Sie vorbereitet.

Weinbegleitung zu unserem fünf Gang Menü 70 €
Weinbegleitung zu unserem sieben Gang Menü 95 €