


SIEBZEHN84
Restaurant by Holger Rodendorf

Vorspeisen

Marinierter Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Orangen-Basilikumcrème und knusprigem Bauernbrot	17
Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken mit Sellerie- Senf Marinade, geflammtem Frühlingslauch und Wasabirauke	18
Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargelsalat, Kräuter- Ei- Radieschen- Vinaigrette und Wildkräutern	19

Zwischendurch

Hausgemachte Haselnussgnocchi mit Honigtomatensugo, jungem Spinat und Belper Knolle	14 / 24
Spaghetti mit Gamba, grobe Tomatensauce, Chili und Basilikum	17/ 27
Spargelrisotto mit gebratenem Saiblingsfilet und Bärlauchschaum	16 / 26

Fisch

Zander auf der Haut gebraten mit geschmortem Römersalat Olivenpüree und Chorizoschaum	21/ 28
Geangelter Kabeljau auf glaciertem belgischen Chicoree , mit knusprigen Kartoffelwürfeln und Passionsfrucht Beurre blanc	23/30
Nordsee- Steinbutt mit Schalottenkruste, Blumenkohl Thymiankrapfen und gebratenen Shi-Takepilzen	32/ 42

Fleisch

Krosse Brust von der Maispoularde crèmigem Wasabirisotto, sautierter Mini Pak Choi, Sesam und rotem Curryschaum	26
Gebratene Kalbsleber mit Ragout von grünem Spargel und Bohnenkernen, Dörrfrüchtechutney und Himbeeressigjus	29
Sylter Deichlammrücken auf cremiger Maispolenta, wildem Broccoli und Kapern-Limettenbutter	35

Käse und Dessert

Quark-Limonenschaum mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Butterstreuseln	10
Pfirsich-Maracuja Frappée mit Joghurt, Limettensorbet und knusprigen Bisquitwürfeln	11
Mousse von weisser Schokolade und Rosenwasser mit Litschisorbet und marinierten Himbeeren	13
Erdbeerknödel mit Schokoladenbröseln Pistazieneis und Vanilleschaum	14
Geschmolzener Brie auf einer gebratenen Graubrotsschnitte, mit roter Zwiebelmarmelade und Trüffelvinaigrette	15

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

4-Gänge, inkl. Dessert:	74
5-Gänge, inkl. Dessert:	88

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit hausgebeiztem Purplecurry Lachs und Crôutons	12
Tomatenessenz mit Frischkäse-Kräuternocken und Basilikumöl	12
Aufgeschlagene Hummersuppe mit gebackener Krustentierpraline und Kräuteröl	13

Steaks & Stuff

Rumpsteak 200g	34
Milchkalbsrückensteak 200g	35
Rinderfilet 200g	39
Tranche ab 2 Personen , am Tisch tranchiert	pro Person
Roastbeef je 200 g	34
Milchkalbsrücken je 200 g	35
Rinderfilet je 200 g	39

Gemüse:
glacierte Ingwerkarotten, Pfefferbohnen, Spitzkohl Coleslaw, gemischte Pilze

Beilagen:
Steakhouse Pommes, Kartoffelpüree, Süßkartoffel Pommes

Saucen:
Café de Paris Butter, Barbecue Sauce, Rotweinjus, Sauce Bèrnaise

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

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50

Klassiker

Kopfsalat mit Pulled Duck, Radieschen, marinierten Mandeln, Frühlingslauch und Joghurtdressing	12
mit glacierte Kalbsleber	15
mit Gambas (3 Stk.)	18
Caesar Salat mit Friesenei, Sardelle, Parmesan und Crôutons	12
mit Hähnchenbrust	17
mit Gambas (3 Stk.)	18
Hausgemachte Frischkäseravioli mit Ingwer Tomaten Chutney, Steinchampignons und Parmesanschaum	15/ 25
Gebratene Rinderfiletwürfel mit Wokgemüse, Sprossen, Wurzelgemüse und Teriyakimarinade	21/ 29
„LANDHAUS STRICKER BURGER“ Black Angus Beef mit Gruyère, karamellierte Zwiebeln, Barbecue-Sauce, Bone Sucking Mustard, Süßkartoffel Pommes	24

Krosse Bauernentenbrust mit Rahmkohlrabi, marinierten Zwetschgen, Kartoffelkrapfen und milder Pfeffersauce 25