

Willkommen im Landgasthof Struckum

Liebe Gäste,
schön, dass Sie bei uns sind!
Genießen Sie eine Auszeit vom Alltag mit unseren köstlichen
Speisen.

Aperitif zur Einstimmung

Starten Sie Ihren Abend entspannt mit einem unserer
Aperitifs wie einem Lav'a Belle Spritz oder einem
fruchtig, frischem Martini Fiero Wild Berry.

Empfehlungen

Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren.
Jedes Gericht wird mit Liebe zubereitet.
Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,

Yvonne & Bernhard Bohn

und

Ihr Team des Landgasthofs

Alle Preise verstehen sich in Euro

Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie gern auf Anfrage
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Sulfite 1, Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6. Geschwärzt 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9
Koffein 10 Chinin 11 Süßungsmittel 12 Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 Gewachst 14 Taurin 15 Nitritpökelsalz

Föhrer Manhattan¹ – das kultige Inselgetränk

zu jeder Tages und Nachtzeit aus **Bernhards Heimat der Insel Föhr** 4cl 3,50

Frisch für Sie gezapft vom Fass

König Pilsener oder Alsterwasser	0,3l - 3,50	0,5l	5,00
Almradler (Almdudler Kräuterlimonade & Bier)	0,3l - 3,50	0,5l	5,00

Aus der Flasche

Benediktiner Weissbier - naturtrüb oder alkoholfrei	0,5l	5,00
Theodor König Zwickel, das süffige, naturbelassene Landbier	0,33l	3,50
Alkoholfreies Bier 0,0%	0,33l	3,30
Alkoholfreies Alsterwasser 0,0%	0,33l	3,30



Erfrischende Aperitifs ganz ohne Alkohol:

Orange Spritz mit Tonic	0,2l	6,40
--------------------------------	------	------

Lav'a Belle Tonic Spritz

Lav'a Belle alkoholfrei + Tonic auf Eis	0,2l	7,50
---	------	------

Alpine Lavender Blend

Lav'a Belle alkoholfrei + Almdudler auf Eis	0,2l	7,50
---	------	------

Guave-Drachenfrucht Schorle	0,1l	2,90
------------------------------------	------	------

Almdudler Kräuterlimonade	0,1l	2,90
----------------------------------	------	------

Schweppes Wild Berry mit Himbeeren	0,1l	2,90
---	------	------

Aperitif mit Alkohol

Martini Fiero ^{2,11} und Schweppes Wild Berry	0,2l	6,40
---	------	------

Lav'a Belle Spritz mit Sekt	0,2l	7,50
------------------------------------	------	------

Lav'a Belle Tonic Spritz	0,2l	7,50
---------------------------------	------	------

Alpine Lavender Blend - Lav'a Belle & Almdudler	0,2l	7,50
--	------	------

Almspritzer Almdudler mit Weißwein & Zitrone	0,2l	5,50
---	------	------

kukki – Cocktail: Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche	0,2l	7,00
--	------	------

Aperol Spritz ^{2,11} mit Sekt	0,2l	6,40
---	------	------

Lillet Blanc ¹ mit Himbeeren und Schweppes Wild Berry	0,2l	6,40
---	------	------

Guave-Drachenfrucht mit Sekt & Zitrone	0,1l	3,90
---	------	------

Alkoholfrei

Mineralwasser / Sprudel	0,25l - 3,20	0,7l	6,40
Naturell	0,25l - 3,20		
<i>Almdudler</i> Original oder Zuckerfrei		0,35l	4,50
Original Spezi ^{2,3,7,9} , Cola ^{2,3,7,9} , Cola Zero ^{2,3,7,9,11,12} ,		0,33l	3,50
Rhabarberschorle		0,33l	4,10

Im Glas

Tafelwasser Naturell / Medium / Sprudel	0,2l - 2,90	0,4l	4,40
Tafelwasser Naturell / Medium / Sprudel in der Flasche		0,7l	5,90
Orangenlimonade ^{2,3} , Zitronenlimonade, Apfelschorle (klar)		0,2l	3,00
		0,3l	3,50

Säfte / Nektare / Fruchtsaftgetränke

Für jeden Geschmack was dabei: Orangensaft, Kirschnektar, Bananennektar ³ , Apfelsaft, Guave-Drachenfrucht	0,2l	3,20
Kiba ³ – Kirsch-Banane Mixgetränk	0,3l	4,20
Saftschorle ³	0,2l	3,10
	0,4l	4,60



Suppen

Karotten-Ingwercremesuppe mit Croutons und gebratener Garnele 7,90

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Gin-Sahne 6,90

Tagessuppe 6,90



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Knoblauchbaguette 3,90

Gebratene Garnelen (5 Stk) mit Ajoli, Olivenöl und Baguette 9,50

Salate mit Baguette

Variation von frischen Salaten der Saison mit Kräuter-Senf-Öl Dressing 6,50

+ gebratenen Garnelen 15,90

+ Räucherlachs 15,90

+ gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,50

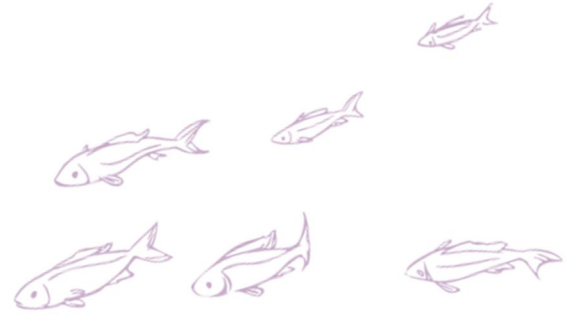
Bandnudeln

+ Champignons, Rahmsoße und Parmesan 13,90

+ Gebratene Garnelen, pikant asiatischen Gemüsestreifen
in Knoblauchrahm 17,90

+ Basilikumpesto & Kirschtomaten 12,90





Fisch

Pannfisch mit grünen Bohnen & grober Senfsaatsoße 18,50

Lachsfilet gebraten mit Blattspinat und Hollandaise 20,90

Schollenfilets in Eihülle gebraten mit Remoulade
und marinierten Blattsalaten 16,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Fischgericht eine Beilage aus:

Pommes mit oder ohne Knoblauch, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Friesische Klassiker

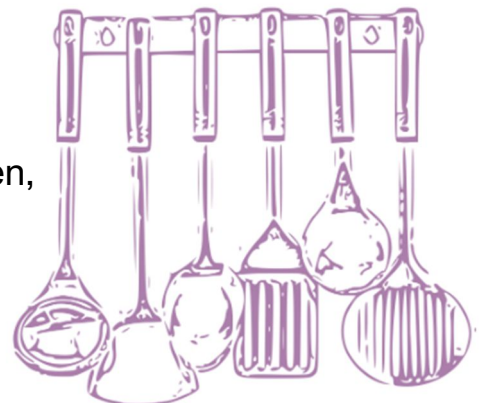
Matjesfilet nach Hausfrauen Art (Apfel-Zwiebel-Schmand Soße)
mit Bratkartoffeln 16,90

Labskaus mit Spiegeleiern, Bismarkhering,
Rote Bete und Gewürzgurke 17,50

Sauerfleisch mit Salat, Remoulade und Bratkartoffeln 16,90

Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Eiern,
Katenschinken und Gewürzgurken 14,90

„**Strammer Max**“ Schwarzbrot mit Katenschinken,
2 Spiegeleiern und Gewürzgurke 13,90



Fleisch

Rind

200 g **Filetsteak** vom friesischen Weiderind,
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter 37,00

200 g **Rumpsteak** vom friesischen Weiderind,
mit Speckbohnen und Pfefferrahmsoße 29,00



Schwein

Zwei gebackene **Schweineschnitzel** Wiener Art 19,90
mit Paprikasoße
oder Champignonrahmsoße
oder Hollandaise mit Spiegelei

Schnitzel Hawaii mit Ananas & Käse überbacken mit Hollandaise 19,90

„**Bürgermeistertopf**“ Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit gebratenem Speck, Nürnberger Würstchen & Spiegelei 22,50

Geflügel

Hähnchen Cordon bleu mit Kaisergemüse
und Hollandaise 19,90

Gebratenes **Hähnchenbrustfilet** 18,90
mit Paprikasoße
oder Champignonrahmsoße
oder Hollandaise und Spiegelei



Bitte wählen Sie zu Ihrem Fleischgericht eine Beilage aus:

Pommes mit oder ohne Knoblauch, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Burger

„Klassiker mit Käse“ Hamburger mit 180 g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Bernds Burger Dressing 14,50

"Der Cowboy" Hamburger mit 180 g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Roggenbrötchen mit Champignons, gebratenem Speck, Cheddar Käse und Barbecue Soße 15,50

Teamburger „Bernd“ Burger mit Pulled Pork, Senfmajo, Jalapeños, Röstzwiebeln und Chedderkäse auf einem hausgebackenen Weizenbrötchen 14,90

„Der Vegetarier“ Gemüse Burger mit Karotten-Zucchini Rösti auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat und Curry-Mango Mayo 13,50

Alle Burger können Sie auch als **Wrap** oder in der **Low Carb Bunless (ohne Brötchen) Variante** mit mehr Salat bestellen.

Dazu empfehlen wir:

Pommes 5,30

Knoblauch Pommes 5,70

Beilagen Salat 4,90

Portion Trüffelmayo 0,90

Portion Mayonnaise 0,50 Ketchup 0,50 Kräuterdip 0,60

Portion Knoblauch Dip 0,70

Portion Bernds Burger Dressing 0,70

(Tomatisierte Remoulade mit Gewürzen)



Zwei Gänge menu

Enten - Freitag

(nur auf Vorbestellung bis einen Tag vorher möglich)

Jeden **Freitagabend** eine halbe Ente aus der Röhre serviert in 2 Gängen.

1. Gang

Entenbrust mit Flügel, gestovtem Spitzkohl und Kartoffelrösti

2. Gang

Entenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln

jeweils mit Portweinjus und karamellisierten Weintrauben

Preis pro Person 28,00



Lauwarmer Schoko Kuchen mit Vanilleeis, Kirschragout und Sahne 7,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Mango-Passionsfruchtsoße und Sahne 7,90

Belgische Waffel

mit Puderzucker 3,50

mit Pflaumenmus und Schmand 6,50

mit Vanilleeis und Sahne 6,50

Eine Kugel Eis 2,00 - Portion Sahne 0,90

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Waldfrucht,
Walnuss, Stracciatella, Zitrone

Eine Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen 4,30

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 7,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne 6,50

Weißwein

Weine 0,2l Euro 6,40
0,5l Euro 15,00

Weinschorle₁ 0,2l Euro 5,40

0,75l Euro 21,00
1l Euro 28,00

Wenzler, Mettenheimer Michelsberg, Rheinhessen
Bacchus₁, halbtrocken 0,75l

Austernfischer, **Kerner & Silvaner**₁ Cuvee, trocken 0,75l

Austernfischer, **Burgundercuvée**₁, trocken 0,75l

Wenzler, Mettenheimer Goldberg, Rheinhessen
Weißer Burgunder₁ trocken 0,75l

Arnsteiner Gült **Grauer Burgunder**₁ trocken 0,75l

Mettenheimer Schloßberg, **Rivaner**₁, trocken 1l

Roséwein

Mettenheimer **Portugieser rosé**₁, halbtrocken 0,75l

Rotwein

Villa Mura, IGT, **Merlot**₁, Weingut Vinicola Sartori, Italien, trocken 1l

Wenzler, Rheinhessen,
Portugieser Rotwein₁, lieblich 0,75l
Dornfelder₁, halbtrocken 0,75l
Dornfelder₁, trocken 0,75l

Austernfischer, **Rotweincuvée**₁, Pfalz trocken 0,75l

Prickelndes

Jules Mumm **Medium Dry Sekt**₁ 0,1l Euro 3,90 0,75l Euro 21,00



Digestif 2cl

Williamsfruchtbrandlikör, Obstler, Calvados 2 4,00

Lantenhammer Geiste oder Brände, Grappa, Remy Martin 2 4,50

Magenbitter 2cl

Fernet Branca, Ramazotti, Averna, Gammel Dansk, Jägermeister 2,70

Eisgekühltes 2cl

Schimmelreiter Aquavit, Oldesloer Korn 2,00

Verteiler 2, Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit, Bommerlunder 2,70

Malteser, Helbing 2,70

Whiskey und Whisky 2cl

Ballantines 2, Jim Beam 2, Jack Daniels 2, 4,50

Paddy 2, Tullamore Dew 2, 4,50

Sherishor 12Y 54% 14,50

Sherishor 12Y 45% 12,50

Weitere Spirituosen 2cl

Schimmelreiter Tante Ella 2, De geele Köm, Korn 2,00

Baileys 2,3, Sambucca, Ouzo, Friesengeist,
Kettenfett Lakritzlikör, Wodka 2,70

Gordons Dry Gin 3,00

Bombay Sapphire Gin 3,80

Bacardi 2, Havana 2 4,50



Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50
Becher Kaffee ⁹	3,50
Milchkaffee ^{8,9}	3,10
Cappuccino ^{8,9}	2,90
Latte Macchiato ^{8,9}	3,50
Espresso ⁹	2,20
Doppelter Espresso ⁹	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^{8,9}	3,80
Heiße Zitrone	2,10



Glas Tee 0,3l	3,10
---------------	------

Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Grüner Tee, Früchte Tee

Heiße Getränke mit Alkohol

Rum Grog ¹⁶	3,90
Pharisäer ^{16,9} ,	5,50
Tote Tante	5,50
Alter Schwede ^{1,3,8,9}	5,50

