
STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

Nordsee. Saison. Handwerk.

VORSPEISEN

Blattsalate der Saison	11,50
Kräuterdressing, geröstete Kerne, Sprossen, Sauerteigcroutons	

Caesar Salat	14,90
Romanasalat, Caesar-Dressing, pochiertes Ei, Parmesan, Kirschtomaten, karamellisierte Speck	

Dazu empfehlen wir

Falafel	4,50
Süß-sauer mariniertes Label Rouge Lachs	9,90
Black Tiger Garnelen	12,90
Knuspriges Maishähnchen	8,90

Gurken-Dill-Kaltschale	11,90
Gurkenperlen, Dillöl, Sauerteigcroutons	

Brokkoli-Schaumsuppe	14,90
Gebratene Jakobsmuschel, Haselnuss, Schnittlauchöl	

Krabben-Crèmesuppe	14,90
Safran, Nordseekrabben, feine Gemüsebeilage, Dill	

Nordsee-Bouillabaisse	17,90
Edelfisch, Krustentiere, Sauce Rouille, geröstetes Sauerteigbrot	

Rindertatar	VS 17,90
Eigelb, Trüffeleis, Parmesan, Gartenkräuter, Frisée, Schnittlauch	
	HG 24,90

VEGETARISCH

Ofengerösteter Blumenkohl	22,00
Cremiger Hummus, Granatapfel, marinierte Rote Bete, Frisée	

Gemüsegarten „Eden“	23,00
Schmelzzwiebelmousseline, Bärlauchschaum, glasierte Urkarotten, grüner Spargel, confierte Kirschtomaten	

STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

Nordsee. Saison. Handwerk.

FISCH

Gebratener Kabeljau	27,00
Dillbutter, Kartoffelmousseline, Schmorgurke, Senf-Honigschaum	
Nordseeschollenfilets	27,00
Dillkartoffeln, Gurkensalat	
mit Nordseekrabben (+50 g) 8,00	
Rosa gebratener Label Rouge Lachs	29,00
Teriyaki, gegrillter Pak Choi, Schnittlauch-Ingwer-Püree	
Kabeljau im Bierteig	16,90
Pommes frites, Gurkensalat, hausgemachte Remoulade	

FLEISCH

AUS ÜBERZEUGUNG & PHILOSOPHIE

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgewählten Höfen in Norddeutschland. Die schonende Semi Dry Aged-Reifung verleiht ihm sein charaktervolles Aroma und seine besondere Zartheit.

Außergewöhnliche Qualität beginnt für uns lange vor dem ersten Handgriff – bei der Auswahl unserer Produkte.

Rumpsteak vom Weiderind	36,00
Sauce Béarnaise • Rosmarin-Drillinge • saisonales Marktgemüse	
Dry Aged Roastbeef	39,00
Café-de-Paris-Butter • Rosmarin-Drillinge • saisonales Marktgemüse	
Rinderfilet	44,00
Portweinjus • Kartoffelgratin • saisonales Marktgemüse • Balsamico-Schalotte	
Duett vom ostfriesischen Deichlamm	32,00
Rosa Filet & Rücken • Wildkräuterkruste • Amarenajus • Paprika-Zucchini-Gemüse • Rosmarin-Drillinge	
Maishähnchenbrust	26,90
Pilzschaum • Kartoffelmousseline • junges Gartengemüse • knusprige Parmesan-Blätterteigstange	
Kurhaus Currywurst	16,00
Fruchtig-scharfe Currysauce • Trüffel-Parmesan-Pommes • hausgemachte Meersalz-Mayonnaise	

STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

Nordsee. Saison. Handwerk.

DESSERT

Himbeere

15,00

Thymian • Gebrannte Mandel • Weiße Schokolade

Mango

15,00

Limette • Kokos • Macadamia

Tiramisu

12,00

Mascarpone • Espresso • Kakao • Pistazien • Meersalz

HAUSGEMACHTES EIS

3,80 € je Kugel

Erdbeere & Basilikum

Frische Erdbeere, Basilikum, natürliche Süße

Himbeere & Thymian

Reife Himbeere, Thymian, samtiger Schmelz

Mango & Minze

Alphonso-Mango, frische Minze, cremig-fruchtig

Vanille & Tonkabohne

Bourbon-Vanille, Tonkabohne, samtiger Schmelz

Kaffee & Karamell

Espresso-Röstung, gesalzenes Karamell, vollmundig

Schokolade

Valrhona Grand Cru, intensiv-cremig, langer Nachhall

~
