
STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

EIN PERSÖNLICHES WORT

Juist und die Küche begleiten mich seit vielen Jahren. Heute darf ich als Küchenchef meine eigene Handschrift in dieses Haus einbringen. Dabei stehen für mich saisonale Produkte, ehrliches Handwerk und klare Aromen im Mittelpunkt - manchmal klassisch, manchmal überraschend, aber immer mit dem Anspruch, aus guten Produkten etwas Besonderes entstehen zu lassen. Viele Kombinationen auf dieser Karte tragen meine persönliche Vorliebe für feine Kontraste, Kräuter und Frucht. Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind. Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Kurhaus.

Max Ebbing · Küchenchef

SALATE

Blattsalat der Saison 9

Kräuterdressing · geröstete Kerne · Sprossen · Sauerteig-Croûtons

Caesar Salad 14

Romanasalat · Caesar-Dressing · pochiertes Ei · Parmesan · Kirschtomate · karamellisierter Speck

mit Maishähnchen + 6

mit Riesengarnelen + 8

SUPPEN

Kürbis-Schaumsuppe 11

Hokkaido · Sanddorn · gerösteter Kürbiskern · Estragon

Wahlweise mit gebratener Garnele + 6

Nordsee-Bouillabaisse 18

Panciotti mit Jakobsmuschel & Garnele · Fenchel · Tomate · Safran · Rouille

Krabbencremesuppe 13

Nordseekrabben · Cognac · Sauerteig-Croûtons · Dillspitzen

Klare Tomatenessenz 12

Tomaten-Concassé · Basilikum · Burrata

Rinderconsommé 14

Bauletti mit Rinderschmorbraten · Wurzelgemüse-Julienne · Perlzwiebel · Schnittlauch

STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

VORSPEISEN

Rindertatar	18 HG 26
Gebeiztes Eigelb · Parmesan-Trüffeleis · Cornichon · Schalotte · Brotchip · junger Rucola	
Gebratene Jakobsmuscheln	21
Blumenkohl in zwei Texturen · schwarze Walnuss · Feldsalatspitzen · Beurre noisette	
Geräucherte Entenbrust	20
Rote Bete · Brombeere · Ziegenkäseis · Radicchio · geröstete Haselnuss · Portwein	

VEGETARISCH & VEGAN

Tarte vom Hokkaido-Kürbis	23
Zweierlei vom Ziegenkäse · Mango-Chutney · Englisches Curry · Feldsalat	
Ofengerösteter Blumenkohl	20
Cremiger Hummus · Granatapfel · Gartensalatspitzen · marinierte Rote Bete	

FISCH

Gebratenes Seeteufelfilet	34
Geschmorter Fenchel · Risotto Nero · geflämmte Orange · Chorizo-Butter	
Label-Rouge-Lachs „en Papillote“	30
Wurzelgemüse-Julienne · Drillinge · Zitrone · Dill · Weißwein	
Nordseeschollenfilets	29
Gurkensalat · Dillkartoffeln · braune Butter	
<i>Wahlweise mit Nordseekrabben (+ 50 g) + 8</i>	
Fish & Chips	16
Knusprig gebackener Fisch im Bierteigmantel · Pommes frites · Gurkensalat · Remoulade	

STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

FLEISCH

AUS ÜBERZEUGUNG & PHILOSOPHIE

*Bei Fleisch achten wir bewusst auf Herkunft, Qualität und einen respektvollen Umgang mit dem Produkt.
Entscheidend ist für uns nicht nur das fertige Gericht, sondern bereits die Auswahl dessen, was in unsere Küche kommt.
Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von ausgewählten Höfen in Norddeutschland.
Eine sorgfältige Verarbeitung, klassische Handwerkskunst und klare Aromen sollen den Charakter des Produktes bewahren.*

Duett vom Lamm

36

Filet & Rücken · Wildkräuterkruste · Wirsingherz · Serviettenknödel · Amarena-Jus

Oldenburger Entenbrust

33

Schupfnudeln · zweierlei Rosenkohl · Topinambur · Zwetschge · Thymian-Jus

Dry Aged Rinderfilet

45

Kartoffelgratin · Sellerie & Vanille · Babymöhre · Balsamico-Schalotte · Portwein-Jus

Dry Aged Rumpsteak

39

Gegrillter Romanasalat · Parmesan · gepickelte Schalotte
Rosmarin-Drillinge mit Meersalz · Sauce Béarnaise

Fruchtig-scharfe Currywurst

16

Pommes frites · Parmesan · Trüffel · Meersalz-Mayonnaise

STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

Restaurant Weißer Saal - Mexx

À la carte

DESSERT

Tiramisu	12
Mascarpone · Espresso · Kakao · Pistazien-Meersalzeis	
Karamellisierter Apfel	13
Salzkaramell · Walnuss · Vanille	
Weißer Schokolade & Sanddorn	14
Orange · Popcorn	

AUS UNSERER EISMANUFAKTUR

HANDWERK IM HAUS

*Jede unserer Eissorten entsteht bei uns im Haus - von der ersten Idee bis zum fertigen Eis.
Besonders die Verbindung von Frucht und Kräutern prägt unsere Handschrift: vertraute Aromen,
überraschend kombiniert und fein aufeinander abgestimmt.*

1 Eisnocker · 3,80

Vanille & Tonkabohne

Bourbon-Vanille · feine Tonkabohne · cremiger Schmelz

Schokolade & Haselnuss

Dunkle Schokolade · geröstete Haselnuss · Fleur de Sel

Kaffee & Amaretto

Espresso-Röstung · Amaretto · grüner Kardamom

Apfel & Karamell

Apfel aus dem Alten Land · gesalzener Karamell · cremiger Schmelz

Himbeere & Thymian

Himbeere · Thymian · fruchtige Säure · samtiger Schmelz

Brombeere & Estragon

Brombeere · Estragon · feinherb & elegant

Sanddorn & Orange

Fruchtiges Sorbet · feinherb · erfrischend

1 Nocker · 3,00

Auf Wunsch mit Sekt- oder Champagneraufguss