

Vorspeiserei

BREZELKORB

2 kleine Brez'n mit Fassbutter und Griebenschmalz | Euro 6,90

BROTKORB

mit Baguette, Aioli, Zwiebelmarmelade und Kräuterquark | Euro 6,90

SCHAFSKÄSE IN DER FOLIE

vom Grill mit frischen Kräutern und Baguette | Euro 8,90

CAPRESE IM GLAS SERVIERT

frische Tomatenwürfel geschichtet mit Pesto, Knoblauch, Olivenöl, Basilikumblätter und gerösteten Pinienkernen | Euro 12,90

GEBRATENE GARNELEN

in Olivenöl mit hausgemachtem Pesto, Aioli, Cocktaildip und Baguette
Kleine Portion | Euro 9,90, / große Portion | Euro 14,90

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

in der Pankopanade mit Feigenrelish, Kirschtomaten und gerösteten Brotchips | Euro 13,90

GURKENSPAGHETTIS

mariniert mit Creme Fraiche, Meerrettich, Stremellachs im Schiffchen serviert | Euro 13,90

Suppenküche

COCOS-CURRY-SUPPE

mit Garnelenspieß und Koriander | Euro 8,90

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

mit Kräuter Crème fraîche | Euro 8,90

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

mit frischen Nordseekrabben und mit altem Sherry abgeschmeckt | Euro 9,50

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguette.

Feldgeflüster

BUNTER BEILAGENSALAT

mit unserem Hausdressing | Euro 4,50

HOLSTEINER BEACHSALAT

mit verschiedenen Blattsalaten, unserem Hausdressing

und gebratenen Riesengarnelen | Euro 16,90

STRANDSALAT

mit verschiedenen Blattsalaten, unserem Hausdressing und gebratener Hähnchenbrust | Euro 14,90

MEER...SALAT

mit verschiedenen Blattsalaten, unserem Hausdressing und kleinen Dorschfilet in der Thymiankruste | Euro 16,90

KÜSTENSALAT

mit verschiedenen Blattsalaten, unserem Hausdressing und gebratenem Schafskäse im Serrano-Schinkenmantel | Euro 15,90

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette.

Köstlichkeiten aus dem Meer

AUF DER HAUT KROSS

GEBRATENES FILET VOM FLUSSZANDER

auf einem Sauerkraut-Kartoffelstampf mit einer Dijon-Senfsoße und frischem Gemüse | Euro 20,90

NORWEGER LACHSFILET AUS DEM OFEN

glasiert mit einer Meerrettich-Lauchmütze, tomatisierter Blattspinat und Rote Bete-Kartoffelpüree | Euro 23,90

HAMBURGER - PANNFISCH

von gebratenem Lachs, Dorsch und Zanderfilet
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,
Dijon-Senfsoße und frischem Gemüse | Euro 19,90

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU

mit kräftigem Salbei und nussigem Schinken umhüllt auf cremigen Wirsing und Drillingen | Euro 19,90

SCHOLLE BÜSUM

mit Büsumer Krabben, Räucherlachs und Baconstreifen, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Euro 24,90

STRANDSPEISEREI'S KUTTERPFANNE

drei gegrillte Fischfilets mit gebratenen Riesengarnelen und Zitronenschaum in der Pfanne serviert, Paprikaconfit und Thymiankartoffeln | Euro 26,90

Burgerstation

BEACHBURGER

180g Beef (medium gebraten), Chesterkäse | Euro 14,90

LACHSBURGER

frisches gebratenes Lachsfilet mit Ziegenkäse, karamellisierten Birnenspalten, Pesto und knackigem Rucola | Euro 17,90

VEGGIE-BURGER

hausgemachter Kichererbsen – Patti mit frischen Kräutern | Euro 14,90

HÄHNCHENBURGER

180g Hähnchenbrustfilet kross gebraten mit Melone, Parmaschinken, fruchtiger Zwiebelmarmelade | Euro 16,90

PULLED PORK BURGER

herrlich zarter Schweinenacken gerupft mit Barbecue Sauce und geschmorten Zwiebeln | Euro 16,90

Alle Burger sind auf knackigem Salat, sonnengereiften Tomaten, Gewürzgurken und herzhaften roten Zwiebeln und saftigem Cole slow gebettet. Unsere Burgersauce ist hausgemacht und verleiht ihrem Burger den einzigartigen Geschmack. Zu allen Burgern servieren wir Ihnen unsere Steakhouse Fries, Ketchup & Mayonnaise

Vom Grill und aus der Pfanne

SPEISEREI'S CURRYWURST 200G

Klassisch & lecker mit unserer Special-Currysoße und Steakhouse Fries | Euro 9,90

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN

Steakhouse Fries und Preiselbeeren | Euro 15,90

FRIESENSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit frischen Nordseekrabben belegt, Kräuterrührei, knackiges Gemüse, Bratkartoffeln und Soße Bèarnaise | Euro 19,90

CORDON BLEU VON DER HÄHNCHENBRUST

mit saftigem Schinken und würzigem Bergkäse gefülltes Hähnchenbrustfilet auf warmen Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico abgeschmeckt und Steakhouse Fries | Euro 19,90

„SURF & TURF“

gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Riesengarnelen gespickt auf cremiger Polenta, Portweinjus und Sauerkrautstrudel | Euro 21,90

SAFTIGES RUMPSTEAK

gegrillt mit frischen Waldpilzen, Speck & Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Knoblauchbaguette | Euro 27,90

STRANDSPEISEREI'S GRILLTELLER

Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit BBQ-Soße, gebratenem Bacon, fisches Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Euro 26,90

Flammkuchen

CLASSIC

mit Speck & Zwiebeln | Euro 10,90

SPANISCH

mit Tomaten, Serrano Schinken und Rucola | Euro 13,90

VEGGIE

mit Spinat, Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons | Euro 10,90

NORDISCH

mit Räucherlachs, Zwiebeln, Meerrettich, frischem Dill und Lauchzwiebelringen | Euro 14,90

MARGHERITA

mit Tomaten, Mozzarella und frischen Oregano und Basilikumblätter | Euro 11,90

GRIECHISCH

mit Fetakäse, frischem Knoblauch, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Peperoni | Euro 13,90

Vegetarische Küche

ROTE BETE GEBACKEN

mit körnigem Frischkäse und mariniertem Babyleaf | Euro 13,90

KICHERERBSENPFANNE

mit knackig, jungem, frischen Babyspinat, Cocktailtomaten und Fetakäse | Euro 14,90

MEDITERRANES GEGRILLTES GEMÜSE

mit kleinen Drillingen, Kräuterquark und Pesto | Euro 14,90

Vegane Küche

GEGRILLTE WIESENCHAMPIGNONS

mit Roter Bete und Zuckerschoten, knackiger Gemüserösti und mariniertes Brunnenkresse | Euro 14,90

CHILI SIN CARNE

mit Roter Bete und Zuckerschoten, knackiger Gemüserösti und mariniertes Brunnenkresse | Euro 14,90

Ofenfrische Erdäpfel

MIT KRÄUTERQUARK und Salatbouquet | Euro 7,90

MIT FRISCHEM JUNGEM BLATTSPINAT

und Fetakäse überbacken | Euro 13,90

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

und knackigem Paprikagemüse | Euro 14,90

MIT LACHS & GARNELEN

auf einem Zitronengrasspieß gebraten und Kräuterquark | Euro 17,90

Pasta Basta

SPAGHETTI MIT ROTEM CURRY

UND GEBRATENEN GARNELEN

Cocktailtomaten, Frühlingslauch und frischem Parmesan in einer leichten Sahnesauce | Euro 17,90

SPAGHETTI MIT GEBRATENEN STREIFEN

VON DER HÄHNCHENBRUST

hausgemachtem Pesto, Sojasauce und gerösteten Cashewkernen | Euro 16,90

SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESE

und frisch geriebenem Parmesan | Euro 13,90

Süße Sünde

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße | Euro 5,50

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Mandeln, Apfelmus und Preiselbeeren | Euro 9,80

GROSSER PFANNKUCHEN

frisch aus der Pfanne mit warmen Kirschen, Vanilleeis und frischen Früchten | Euro 8,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER

VOLLMILCHSCHOKOLADE

mit gerösteten Kokospänen, erlesener Beerenauswahl und Pfefferminze | Euro 8,50

Besuchen Sie unsere
Naschwerkstatt
mit vielen Leckereien!!

ESSEN &
TRINKEN
AM MEER