



Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Curry, Ingwer, Kokosmilch,
gebackenen Serrano Schinchenchips und Bier-Granola-Topping
8,90

Milder Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Rote Bete Carpaccio,
marinierten Wildkräutersalat, Apfel-Mango Kompott und Crostini
13,90

Bunter Jahreszeitensalat oder kl. Caesar Salat mit krossen Croutons
5,90

Unsere Empfehlung

Im Ofen gegartes Lachsfilet mit
einer Kürbiskern-Garnelen-Kruste auf Pasta in cremiger Cheddar Sauce,
dazu Salat von der Strauchtomate mit frischen Wildkräutern
29,00

Holsteiner Grünkohlteller mit einer Scheibe Kasseler, Kohlwurst
dazu leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
23,00

Mit einem auf der Haut gebratenem Lachsfilet und Senfsauce
27,80

Unser neues Gericht 2025: „*Grömitz genießt – regional!*“
Gefülltes **Kalbsröllchen** (mit Schinken und frischen Kräutern)
und eingelegte Riesengarnele vom Grill, crunchy gebackenen Blumenkohl,
hausgemachte Gnocchi in pikanter Karotten-Ingwersauce mit Kokos, getoppt mit
karamellisierten Nüssen, marinierten Zucchini-Spaghetti und Honig-Tomaten
26,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb,
Weingut Heinrich Basten, Mosel
0,2 l 7,80 oder Flasche 0,75 l 22,50

Gern kochen wir auf Vorbestellung auch nach Ihren Wünschen
Seezunge, Rinderfilet, Chateaubriand ...
Fragen Sie auch gern nach unseren Candlelight- oder Überraschungsmenüs

Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
19,80

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
27,90

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2 l 7,70 oder Flasche 0,75 l 22,00

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
Müllerin Art 28,00, Finkenwerder Art 29,80

Kross gebratenes Filet vom Dorsch mit frischem Grünkohl
und Wurzelgemüse in einem Curry-Bechamelsud und geröstetem
Sesam, dazu eine Rucola-Pinsa mit gehobeltem Parmesan
29,00

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten
mit einem Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
27,90

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Marktgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit
Kräuterquark oder Pommes
(gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunschgewicht)
(200 g.) 31,90

Vegan

Grüner Spargel im Sesammantel gebacken,
mit marinierten Urkarotten, Balsamico-Kirschtomaten,
karamellisierten Walnüssen und geschwenkte
Kartoffelkissen (Gnocchi) in Basilikum-Spinatsauce mit Kokos Topping
24,00



Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Falafel, Knusper-Crunch und Melonenspalten, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot
17,00

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons, pikantem Dressing und Parmesan, dazu 3 gegrillte gr. Scampi oder gebratenen Putenstreifen
23,80

Pasta in Rucola-Pesto, marinierten Gemüse-Spaghetti und gerösteten Cashewkernen 17,00
Dazu: 3 in Knoblauchbutter gebratene gr. Scampi 7,80 oder zarte Rinderstreifen 7,80 oder Räucherlachs 7,80

Ofenkartoffel
mit Holsteiner-Räucherlachs oder gebratenen Putenstreifen, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett
17,80

Land-Käse-Auswahl vom Backensholzer Hof, verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot
12,00

Dessert

Geschichtetes Zimt-Pflaumen Tiramisu mit gesalzenen Karamellnüssen und Eierlikör-Marzipan-Parfait
12,50

Hausgemachte Pistazien Creme brûlée
und Himbeer-Brownie Parfait an Apfel-Ingwer Kompott
13,20

Oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte

Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie unser Küchenchef oder das Serviceteam gern im Detail!

STRAND IDYLL

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	3,50
Pott Kaffee	5,00
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	3,50
Pott Kaffee, entkoffeiniert	5,00
Pott Schokolade	5,00
Pott Schokolade mit Schlagsahne	5,50
Kännchen Eilles Tee	5,20
Chociatto	3,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	5,00
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	5,00
Milchkaffee	5,00
Irish Coffee	7,00
Pharisäer	7,00

Alkoholfreies

St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,25 l	2,90
St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,75 l	7,20
Coca Cola/ zero oder light ¹⁾	0,20 l	3,30
Fanta ²⁾ , Zitrone	0,20 l	3,30
Spezi ²⁾	0,40 l	5,90
Apfelsaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Rhabarber / - Schorle	0,20 l	3,00
Orangen- o. Grapefruitesaft	0,20 l	3,00
Traubensaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Tomatensaft	0,20 l	3,20
Bitter Lemon ³⁾	0,20 l	3,40
Ginger Ale	0,20 l	3,40
Tonic Water ³⁾	0,20 l	3,40

Biere

König Pils vom Fass	0,25 l	3,40
König Pils vom Fass	0,40 l	4,90
Alsterwasser	0,25 l	3,40
Alsterwasser	0,40 l	4,90
König Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90
Benediktiner Hefeweizen	0,50 l	5,80
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,80
Fl. Duckstein	0,50 l	5,90

Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	8,40
Hugo / Lillet-Wildberry	0,20 l	8,40
Martini bianco, extra dry	5 cl	4,90
Martini Cocktail	7 cl	6,00
Sherry medium	5 cl	4,80
Sherry trocken	5 cl	4,80
Campari ²⁾	4 cl	4,80
Prosecco	0,1 l	4,20

Schnäpse & Liköre

Korn 35 %	2 cl	2,80
Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Ouzo / Sambuca	2 cl	3,00
Absolut Wodka	4 cl	6,00
Amaretto	2 cl	2,90
Gin div. Sorten	4 cl	6,00
Grand Marnier ²⁾	2 cl	3,00
Ziegler Pfirsich-/Kirschlikör	2 cl	4,00
Bailey´s Irish Cream	4 cl	5,20

Digestifs

Ziegler Williams Birne	2 cl	5,80
Ziegler Obstbrand	2 cl	5,20
Kirsch- o. Himbeerbrand	2 cl	5,90
Mirabellen- o. Marillenbrand	2 cl	5,90
Scheibel Birne o. Pflaume	2 cl	5,90
Remy Martin v.s.o.p / Hennessy	2 cl	5,90
Asbach	2 cl	3,20
Plantation Rum, XO	4 cl	8,50
A.H. Riise, Royal Danish Rum	4 cl	8,50
Grappa div. Sorten	2 cl	5,90
Ramazotti oder Averna	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Gammel Dansk	2 cl	3,00

¹⁾koffeinhaltig, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾chininhaltig, ⁴⁾sulfithaltig



Offene Weine

<u>Weiß</u>	0,2l
Riesling Weingut Carmen von Nell-Breuning, Ruwer Qualitätswein, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50 €	7,80
Grauer Burgunder Öko-Weingut Heinrich Gretzmeier, Baden Kabinett trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00 €	7,70
Weißburgunder Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,00 €	7,70
Rivaner Weingut A. Kallfelz, Mosel, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,90
Chardonnay Alfons Schnabel, Rheinhessen, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,60
Sauvignon Blance Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 24,50	7,80
Pinot Grigio Castel Firmian, Italien, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,70
<u>Rosé</u>	
Spätburgunder Rosé Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,80
Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,80
<u>Rot</u>	
Strandidyll Cuvée – aus Spätburgunder, Cabernet und Regent Öko-Weingut H. Gretzmeier, Baden, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,60
Spätburgunder Rotwein Weingut Karl Karle, Baden, halbtrocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,70
Merlot Pays d'Óc, Languedoc, Frankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,70
Pinot Noir oder Syrah Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,90

- Diese Weine enthalten Sulfite -
- Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte -