

STRAND IDYLL

Vorspeisen

Kalbskraftbrühe mit Steinpilzklößchen,
feinem Gemüse, Flädle und frischen Kräutern
9,80

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, frittierten Kapern
und Tomaten-Bruschetta mit Basilikum
13,90

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

Unsere Empfehlung

Gebratenes Filet vom Saibling mit
Linsen-Gurken-Gemüse in Curryrahm, frischen
Nordseekrabben und pikanten Reiskroketten
31,50

Geschmorte Wirsing-Roulade vom heimischen Wild mit
einer Steinpilz-Balsamico-Sauce, karamellisierten Birnen
mit Haselnüssen und Kartoffelschnee mit Speck
28,50

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Pinot Noir oder Syrah aus Südfrankreich, vom Weingut Les Jamelles, Pays d'Ôc,
ausgewogen und samtig im Geschmack mit schöner Frucht
0,2 l 7,40 oder Flasche 0,75 l 23,50

Sanft geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce
mit gegrilltem Wurzelgemüse und hausgemachten Kräuter-Gnocchi
29,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rivaner - Qualitätswein trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel,
fruchtiges Aroma, wenig Säure
0,2 l 7,40 oder Flasche 0,75 l 23,50

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

STRAND IDYLL

Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
19,00

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
26,00

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

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
Müllerin Art 26,00, Finkenwerder Art 28,00

Unser Beitrag zu: „*Grömitz genießt – regional!*“

Kross gebratenes Filet vom Dorsch mit Bier-Granola-Topping und feinem
Apfel- Meerrettich Espuma, dazu Knusperspargel, geschmorter Chicorée und
kunterbuntes von der Kresse, serviert mit leckerem Erdapfel-Sellerie-Stampf
26,00

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit einem
Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
24,00

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.) 29,00

Vegan

Vegane Pasta mit Blumenkohl-Walnuss-Bolognese, knusprigen
Süßkartoffelchips, leicht pikanten Erbsen und confierten Kirschtomaten
21,50

STRAND IDYLL

Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
und Krustenbrot
15,50

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons,
pikanten Dressing und Parmesan, dazu gegrillte Scampi
oder Hähnchenbrust oder Saltimbocca vom Iberico-Schweinerückensteak
21,50

Pasta in Tomaten-Basilikum-Pesto, marinierten Gemüse-Spaghetti
und gerösteten Cashewkerne 15,50
Dazu: in Knoblauchbutter gebratene Scampi 7,50
oder zarte Rinderstreifen 7,50 oder Räucherlachs 6,50

Ofenkartoffel
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett
15,50

Land-Käse-Auswahl – verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney,
Butter und Krustenbrot
11,00

Dessert

Kiwi-Limetten Sorbet mit Kokos-Mandel Schaum
und frischen Früchten
9,80

Hausgemachte Creme brûlée mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen,
dunklem Schokoladeneis und Himbeermark
13,50

Oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte

Hits für die Kids

Dieses Angebot servieren wir ausschließlich an unsere kleinen Gäste bis 15 Jahre – nicht an große Kinder 😊

Die drei Fragezeichen

3 Nürnberger Grillwürstchen 7,70 €
mit Gemüse und Pommes frites



Nemo`s Traum

Gebrautes Fischfilet 7,90 €
mit Pommes frites und kleinem Salat



Schnitzeljagd

Paniertes Schnitzel 7,90 €
mit Gemüse und Pommes frites



Vom lustigen Hühnerhof

5 panierte Hähnchen-Nuggets 7,70 €
mit Pommes frites und kleinem Salat



Wicky`s Favorit

Nudeln mit Tomatensauce 6,80 €



STRAND
IDYLL

STRAND IDYLL

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	3,20
Pott Kaffee	4,90
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	3,20
Pott Kaffee, entkoffeiniert	4,90
Pott Schokolade	4,80
Pott Schokolade mit Schlagsahne	5,20
Kännchen Eilles Tee	4,80
Chociatto	3,20
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	5,00
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	4,90
Irish Coffee	5,00
Pharisäer	5,00

Alkoholfreies

St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,25 l	2,80
St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,75 l	7,10
Coca Cola/ zero oder light ¹⁾	0,20 l	3,10
Fanta ²⁾ , Zitrone	0,20 l	3,10
Spezi ²⁾	0,40 l	5,90
Apfelsaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Rhabarber / - Schorle	0,20 l	3,00
Orangen- o. Grapefruitsaft	0,20 l	3,00
Traubensaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Tomatensaft	0,20 l	3,20
Bitter Lemon ³⁾	0,20 l	3,30
Ginger Ale	0,20 l	3,30
Tonic Water ³⁾	0,20 l	3,30

Biere

König Pils vom Fass	0,25 l	3,20
König Pils vom Fass	0,40 l	4,90
Alsterwasser	0,25 l	3,20
Alsterwasser	0,40 l	4,90
König Pils alkoholfrei	0,33 l	3,80
Benediktiner Hefeweizen	0,50 l	5,80
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,80
Fl. Duckstein	0,50 l	5,90
Malzbier	0,33 l	3,80

Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	7,90
Hugo / Lillet-Wildberry	0,20 l	7,90
Martini bianco, extra dry	5 cl	4,50
Martini Cocktail	7 cl	6,00
Sherry medium	5 cl	4,00
Sherry trocken	5 cl	4,00
Campari ²⁾	4 cl	4,50
Prosecco	0,1 l	3,00

Schnäpse & Liköre

Korn 35 %	2 cl	2,60
Helbing Kümmel	2 cl	2,90
Malteser	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Ouzo / Sambuca	2 cl	2,90
Absolut Wodka	4 cl	6,00
Amaretto	2 cl	2,80
Sapphire Gin	4 cl	6,00
Grand Marnier ²⁾	2 cl	2,90
Ziegler Pfirsich-/Kirschlikör	2 cl	3,80
Bailey´s Irish Cream	4 cl	5,20

Digestifs

Ziegler Williams Birne	2 cl	5,50
Ziegler Obstbrand	2 cl	5,00
Kirsch- o. Himbeerbrand	2 cl	5,40
Mirabellen- o. Marillenbrand	2 cl	5,40
Scheibel Birne o. Pflaume	2 cl	5,40
Remy Martin v.s.o.p / Hennessy	2 cl	5,50
Asbach	2 cl	2,90
Plantation Rum, XO	4 cl	8,50
A.H. Riise, Royal Danish Rum	4 cl	8,50
Grappa div. Sorten	2 cl	5,20
Ramazotti oder Averna	4 cl	5,80
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Gammel Dansk	2 cl	2,90

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



Offene Weine

	<u>Weiß</u>	<u>0,2l</u>
353	Riesling Weingut Abteihof St. Nicolaus, Rheingau Kabinett feinherb, 2020, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50 €	7,20
352	Grauer Burgunder Öko-Weingut Heinrich Gretzmeier, Baden Kabinett trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00 €	7,10
338	Weißburgunder Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,00 €	7,10
314	Rivaner Weingut A. Kallfelz, Mosel, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,40
320	Chardonnay Alfons Schnabel, Rheinhessen, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,10
316	Sauvignon Blance Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 24,50	7,30
355	Pinot Grigio Castel Firmian, Italien, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,20
	<u>Rosé</u>	
328	Spätburgunder Rosé Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,10
327	Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,20
	<u>Rot</u>	
362	Strandidyll Cuvée – aus Spätburgunder, Cabernet und Regent Öko-Weingut H. Gretzmeier, Baden, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,10
359	Spätburgunder Rotwein Weingut Karl Karle, Baden, halbtrocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,20
360	Merlot Pays d'Ôc, Languedoc, Frankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,20
361	Pinot Noir oder Syrah Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,40

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