

# STRAND IDYLL\*\*\*\*

## Liebe Gäste,

dies ist unser Angebot für die Zeit von 14.00 – 17.00 Uhr. Weitere Gerichte und mehrere täglich wechselnde Menüs finden Sie in unserer Abendkarte ab 17.30 Uhr.

## Suppe

**Spargelcremesuppe** mit Spargel­einlage und Mandelblättchen **6,80**



## Unser Nachmittags-Tipp:

**Strand-Burger** vom Black Angus Rind **12,90**  
mit Bacon, kandierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter Burgersauce



... dazu goldgelbe **Steakhouse-Pommes** **3,00**

**Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“** **15,90**

Dorschfilet in einer Kräuterpanade mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln



*Unsere Weinempfehlung für Sie:*

**Joseph Castan `Finesse´, Rosé, QGP, Südfrankreich** **0,2 l 5,60**  
60% Syrah/40% Grenache - leicht und sehr erfrischend Flasche **0,75 l 19,00**

## Leckerbissen

**Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar** **9,60**

verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot



**Grömitzer Schinken-Brotzeit** **10,80**

Holsteiner Katenschinken aus der Grömitzer Schinkenräucherei auf Krustenbrot mit Spiegelei, Gewürzgurke und Tomate



**Ofenkartoffel** **10,80**

mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



<b>Pasta in Rucolapesto</b> mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen	<b>13,90</b>
dazu: In Knoblauchbutter gebratene Scampi	5,20 €
Zarte Rinderstreifen	4,60 €
Räucherlachs	3,70 €



### Vegetarisch / Salat

<b>Tagliarini Nudeln</b>	<b>15,90</b>
mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm	



<b>Beilagensalat</b>	<b>5,60</b>
----------------------	-------------

<b>Großer Jahreszeitensalat</b>	<b>13,60</b>
mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot	



### Vegan

<b>Veganes Tomaten-Curry</b> mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips	<b>16,20</b>
--	--------------



### Fisch

<b>Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art</b>	<b>15,80</b>
mit einer Sauce aus Crème fraîche, Apfelspalten, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu reichen wir Bratkartoffeln	



<b>Ostseescholle gebraten</b>	<b>20,50</b>
mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln	



<b>Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet</b>	<b>19,50</b>
mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln	



<b>Weißer Burgunder</b> , Weingut Spiess, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken	<b>0,2 l 5,70</b>
	<b>Flasche 0,75 l 21,00</b>

## Fleisch

**Paniertes Schweineschnitzel** **16,90**

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



**Iberico Steak vom Grill** mit einer Kräuter-Olivensauce, **19,80**

Pastinaken Stampf, confierte Tomaten und Knoblauch dazu Macaire Kartoffeln



**Gebratene Steaks vom Kalbsrücken** mit einer fruchtigen, provenzalischer **22,90**

Tomatensauce mit Oliven, Kräutern und Pasta, dazu ein bunter Beilagensalat



**Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.)** **24,90**

mit gerösteten Zwiebeln, frischem Gartengemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht)



## Dessert

**Erdbeer-Becher** **6,90**

mit frischen, heimischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne



*Strandidylls Verführung: hausgemachte Creme brûlée* **9,70**

mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Schokoladeneis und Himbeermark



**... oder wählen Sie bitte aus unserer schönen Eiskarte !**

**Symbolerklärung der auszeichnungspflichtigen Allergene:**

- Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Nüsse, Soja, Milch,
- Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine, Weichtiere,
- Schwefeldioxid und Sulfit