

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

Sommerliche **Erbesen-Honigmelonen Suppe** mit Gemüse Chips 6,50



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:

Rotling Rosé, Qualitätswein feinherb, Mosel 0,2 l 6,20

Weingut Heinrich Basten – frisch, beerig und sehr bekömmlich Flasche 0,75 l 21,00

Leckerbissen

Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar 9,80

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



Grömitzer Schinken-Brotzeit 10,90

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



Ofenkartoffel 12,90

mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **14,00**
 dazu: In Knoblauchbutter gebratene Scampi 5,40 €
 Zarte Rinderstreifen 4,80 €
 Räucherlachs 3,80 €



Vegetarisch / Salat

Tagliarini Nudeln **16,00**
 mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



Beilagensalat **5,80**

Großer Jahreszeitensalat **13,90**
 mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen,
 marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips **17,00**



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **16,40**
 mit einer Sauce aus Crème fraîche, Apfelspalten, Zwiebeln
 und Gewürzgurken, dazu reichen wir Bratkartoffeln



Ostseescholle gebraten **22,00**
 mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **19,90**
 mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
 Bratkartoffeln



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Riesling, Weingut von Nell-Breuning, Ruwer, Qualitätswein, feinherb

0,2 l 6,30
Flasche 0,75 l 22,50

Fleisch

Gegrilltes Iberico-Schweine-Kotelett in würzigem Rub (Kräuter-Marinade),
mit Chili-Limettenbutter, bunten Linsengemüse und einem Kartoffel-Rucola Salat **21,90**



Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit
einem Dill-Gurkensalat und knusprigen Bratkartoffeln **22,80**



Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.) **25,90**
mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Markgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit
Kräuterquark 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 Sulfid