

Liebe Gäste,

dies ist unser Angebot für die Zeit von 14.00 – 18.00 Uhr. Weitere Gerichte und mehrere täglich wechselnde Menüs finden Sie in unserer Abendkarte ab 18.00 Uhr.

**Suppe**

**Pfifferlingssuppe** mit Koriandergrün und Parmesan 6,20



Unser Nachmittags-Tipp:

**Strand-Burger** vom Black Angus Rind 12,50

mit Bacon, kandierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter Burgersauce



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

**Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“** 15,50

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



*Unsere Sommer-Wein 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** 9,50

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



**Grömitzer Schinken-Brotzeit** 10,70

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



**Ofenkartoffel** 10,70

mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



**Pasta in Rucolapesto** mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **13,80**

Extras: Zarte Rinderstreifen 4,50 €  
Räucherlachs 3,50 €  
Büffel-Mozzarella 2,50 €



### Vegetarisch / Salat

**Tagliarini Nudeln** **15,80**

mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



**Beilagensalat** **5,60**

**Großer Jahreszeitensalat** **13,60**

mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



### Vegan

**Pikantes Grillgemüse** **15,80**

mit Drillinge-Kartoffeln und Gurken-Kräuter-Dip aus Seidentofu und Pilzstrudel



### Fisch

**Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art** **15,70**

mit einer Sauce aus Crème fraîche, Apfelspalten, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu reichen wir Bratkartoffeln



**Ostseescholle gebraten** **19,00**

mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



**Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet** **18,50**

mit feiner Pommery-Senfauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



dazu passt ganz fein unser

**Weißburgunder QbA trocken "Frau Müller's Weinkeller"** **0,2 l 5,60**

Aus dem Markgräferland, dem südwestlichen Baden, kommt dieser zitronengelb strahlende Wein. In der Nase fruchtige, blumige Noten, am Gaumen schlank und elegant.

**Flasche 0,75 l 19,50**

## Fleisch

**Paniertes Schweineschnitzel** **16,80**

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



**In Rosmarinbutter gebratene Medaillons vom Schweinefilet** **18,60**

auf lauwarmen Kartoffel-Radischensalat mit frischen Pfifferlingen und confierte Tomaten



**Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.)** **23,90**

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 Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne



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

mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Mövenpick-Schokoladeneis und Himbeermark



**Himbeere-Basilikum Sorbet** **7,20**

mit Limetten-Joghurt Panna Cotta und Ananas-Carpaccio



**... 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 Sulfite