

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 Räucherlachs, Gartenkresse und Pumpernickelbrösel **6,90**



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 5,80**

Weingut Heinrich Basten – frisch, beerig und sehr bekömmlich **Flasche 0,75 l 20,00**

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, **17,00**

marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips



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 5,90
Flasche 0,75 l 21,50

Fleisch

Gegrilltes Iberico-Schweine-Kotelett in würzigem Rub (Kräuter-Marinade), mit Chili-Limettenbutter, bunten Linsengemüse und einem Kartoffel-Rucola Salat **21,50**



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



Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.) mit Blue Cheese, gerösteten wilden Brokkoli und Kartoffel Drillinge mit Rosmarin und Knoblauch (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht) **25,90**



Dessert

Erdbeer-Becher mit frischen, heimischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne **6,90**



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