

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

Cremesuppe von der Rauke mit gerösteten Pfifferlingen und Apfel-Lachsspieß **8,40**



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 5,70**
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



Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **13,90**

dazu: In Knoblauchbutter gebratene Scampi 5,20 €
Zarte Rinderstreifen 4,60 €
Räucherlachs 3,70 €



Vegetarisch / Salat

Tagliarini Nudeln **15,90**

mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



Beilagensalat **5,60**

Großer Jahreszeitensalat **13,60**

mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, **16,20**

marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips



Fisch

Holsteiner Matjesfilets **15,80**

mit roten Zwiebeln, Avocado-Senf Dip, Salatbukett,
dazu reichen wir geröstete Kartoffel Drillinge



Ostseescholle gebraten **20,50**

mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **19,50**

mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Bratkartoffeln



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Weißer Burgunder, Weingut Spiess, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken **0,2 l 5,80**

Flasche 0,75 l 21,00

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



Medaillons vom Kalbsrücken mit Gremolata (ital. Kräuterzubereitung), geröstete **23,80**

Pfifferlingen, Urkarotten, Kartoffel Drillingen und einem Thunfisch Dip



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

Sorbet aus Pfirsichen mit Honig und Thymian **8,80**

mit frischen Himbeer-Mousse und Früchten aus dem Garten



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