

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

Debreziner Krautsuppe mit Croutons und frischen Kräutern 7,80



Unser Nachmittags-Tipp:

Strand-Burger vom Black Angus Rind 13,50
mit Bacon, kandierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter Burgersauce



... dazu goldgelbe **Steakhouse-Pommes** 3,50

Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“ 16,50

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



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Rotling Rosé, Qualitätswein feinherb, Mosel 0,2 l 6,60

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

Leckerbissen

Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar 10,50

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 14,90

mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



Pasta in Rucolapesto mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **14,80**

dazu: In Knoblauchbutter gebratene Scampi 6,60 €
Zarte Rinderstreifen 5,80 €
Räucherlachs 4,50 €



Vegetarisch / Salat

Tagliarini Nudeln **18,00**

mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



Beilagensalat **5,90**

Großer Jahreszeitensalat **14,90**

mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, **19,00**

marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **17,50**

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



Ostseescholle gebraten **23,50**

mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet **23,00**

mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Unsere Weinempfehlung für Sie:

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

0,2 l 6,60
Flasche 0,75 l 22,50

Fleisch

Gegrilltes Iberico-Schweine-Kotelett, Portwein-Schalotten Sauce mit Salbei und gerösteten Kartoffel-Drillingen mit Fenchel und Tomate **23,00**



Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit einem Dill-Gurkensalat und knusprigen Bratkartoffeln **23,50**



Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.) **28,50**
mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Markgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Steakhouse Pommes (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht)



Dessert

Schokoladenküchlein aus eigener Herstellung mit gesalzenem Karamell-Mandel-Eis und Mango-Sauce **9,80**



Strandidylls Verführung: **hausgemachte Creme brûlée** **10,50**
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