

## 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

**Rucola-Cremesuppe mit Nordseekrabben** und Karottenstroh

7,20



## Unser Nachmittags-Tipp:

**Strand-Burger** vom Black Angus Rind

13,60

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



... dazu goldgelbe **Steakhouse-Pommes**

4,00

**Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“**

16,80

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**

11,60

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 6,20 €  
 Räucherlachs 5,00 €



### Vegetarisch / Salat

**Tagliarini Nudeln** **18,20**  
 mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



**Beilagensalat** **5,90**

**Große bunte Salatbowl** **14,90**  
 mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



### Vegan

**Veganes Tomaten-Curry** mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen,  
 marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips **19,50**



### Fisch

**Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art** **17,60**  
 mit einer Sauce aus Crème fraîche, Apfelspalten, Zwiebeln  
 und Gewürzgurken, dazu reichen wir Bratkartoffeln



**Ostseescholle gebraten** **24,00**  
 mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



**Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet** **23,50**  
 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

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



**Medaillons vom Kalbsrücken** mit karamellisierten Apfel–Cicorée Gemüse, gerösteten Pinienkernen und Tomaten-Risotto mit jungem Spinat **24,50**



**Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.)** **29,00**  
mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Markgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Steakhouse Pommes (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht)



## Dessert

**Blaubeeren-Mascarpone Sorbet** aus eigener Herstellung mit Gin-Melone, Kokos und Minze **9,50**



*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