

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

Kartoffel-Lauchzwiebelsuppe mit gerösteten Pfifferlingen, Speck und Kräutern **8,00**



Unser Nachmittags-Tipp:

Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“ **17,00**

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



Strand-Burger vom Black Angus Rind mit Bacon, kandierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter Burgersauce, dazu goldgelbe Steakhouse-Pommes **18,00**



Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons, pikanten Dressing und Parmesan, dazu gegrillte Scampi oder Saltimbocca vom Schweinerückensteak **21,00**



Unsere Weinempfehlung für Sie:

Rotling Rosé, Qualitätswein feinherb, Mosel **0,2 l 6,70**

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

Leckerbissen

Ofenkartoffel **15,00**

mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett



Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar **11,00**

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



Grömitzer Schinken-Brotzeit **13,00**

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



Pasta in Paprika-Petersilien Pesto marinierte Gemüse-Spaghetti und gerösteten **15,00**
Cashewkerne. Dazu: In Knoblauchbutter gebratene Scampi 7,00 € oder zarte Rinder-

streifen 7,00 € oder Räucherlachs 6,00 €



Vegetarisch / Salat

Beilagensalat **6,00**

In Ziegenkäsesauce geschwenkte Tagliarini mit frischem Blattspinat, **19,00**
dazu confierte Tomaten, karamellisierte Wallnüsse und Radicchio



Große bunte Salatbowl **15,00**

mit Feta, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



Vegan

Veganes Tomaten-Curry mit Kokosmilch, gebackener Falafel Bällchen, **20,00**
marinierten Zucchini Spaghetti und Gemüsechips



Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art **18,00**

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 **24,00**

mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



Unsere Weinempfehlung für Sie:

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

0,2 l 6,70
Flasche 0,75 l 22,50

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten
mit einem Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln **24,00**



Medaillons vom Kalbsrücken mit einer weißen Pfeffersauce, Paprika-Pfifferling-
Gemüse, dazu gebackene Krokette **25,00**



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



Dessert

Erdbeerbecher mit frischen, heimischen Erdbeeren,
Vanilleeis und Sahne **8,00**



Strandidylls Verführung: **hausgemachte Creme brûlée** **11,00**
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