

STRAND IDYLL

Vorspeisen

Zitronengras-Erbsensuppe mit zarten Klößchen von der Maispoularde, Frühlingsgemüse und Kräuter Crème fraîche
7,90

Milder Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Rote Bete Carpaccio, marinierten Wildkräutersalat, Apfel-Mango Kompott und Crostini
13,90

Bunter Jahreszeitensalat oder kl. Caesar Salat mit krossen Croutons
5,90

Unsere Empfehlung

Filet vom Heilbutt aus dem Ofen
mit einer zart-pikanten Tomaten-Wasabikruste, dazu gegrillte Kräuterseitlinge sowie ein cremiges Zitronenrisotto mit frischem Basilikum und Serrano Schinken
29,60

Gegrilltes Iberico Kotelett
mit Café de Paris Butter, gerösteten grünen Spargel, Paprika und Waldpilzen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Feigen-Limetten Dip
28,60

Unser neues Gericht 2025: „*Grömitz genießt – regional!*“
Gefülltes **Kalbsröllchen** (mit Schinken und frischen Kräutern) und eingelegte Riesengarnele vom Grill, crunchy gebackenen Blumenkohl, hausgemachte Gnocchi in pikanter Karotten-Ingwersauce mit Kokos, getoppt mit karamellisierten Nüssen, marinierten Zucchini-Spaghetti und Honig-Tomaten
26,00

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb,
Weingut Heinrich Basten, Mosel
0,2 l 7,80 oder Flasche 0,75 l 22,50

Gern kochen wir auf Vorbestellung auch nach Ihren Wünschen
Seezunge, Rinderfilet, Chateaubriand ...
Fragen Sie auch gern nach unseren Candlelight- oder Überraschungsmenüs

STRAND IDYLL

Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
19,80

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
27,90

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2 l 7,70 oder Flasche 0,75 l 22,00

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
Müllerin Art 27,80, Finkenwerder Art 29,80

Kross gebratenes Filet vom Dorsch mit Bier-Granola-Topping und feinem
Apfel-Meerrettich Espuma, dazu Knusperspargel, geschmorter Chicorée und
kunterbuntes von der Kresse, serviert mit leckerem Erdapfel-Sellerie-Stampf
28,00

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten mit einem
Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
27,80

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Marktgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit
Kräuterquark oder Pommes
(gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunschgewicht)
(200 g.) 31,90

Vegan

Grüner Spargel im Sesammantel gebacken,
mit marinierten Urkarotten, Balsamico-Kirschtomaten,
karamellisierten Walnüssen und geschwenkte
Kartoffelkissen (Gnocchi) in Basilikum-Spinatsauce mit Kokos Topping
23,50

STRAND IDYLL

Vegetarisch / Salat

Große bunte Salatbowl mit Falafel, Knusper-Crunch und Melonenspalten, Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot
17,00

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit krossen Croutons, pikantem Dressing und Parmesan, dazu 3 gegrillte gr. Scampi oder Hähnchenbrust oder Saltimbocca vom Kalbsrückensteak
22,50

Pasta in Rucola-Pesto, marinierten Gemüse-Spaghetti und gerösteten Cashewkernen 17,00
Dazu: 3 in Knoblauchbutter gebratene gr. Scampi 7,80 oder zarte Rinderstreifen 7,80 oder Räucherlachs 7,80

Ofenkartoffel
mit Holsteiner-Räucherlachs, hausgemachtem Kräuterquark und Salatbukett
15,80

Land-Käse-Auswahl vom Backensholzer Hof, verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney, Butter und Krustenbrot
11,80

Dessert

Mango-Kokos Tiramisu mit Mandelkrokant an cremigen Walnuss-Karamell Eis und Grömitzer-Eierlikör
11,70

Hausgemachte Pistazien Creme brûlée und Himbeer-Brownie Parfait an Apfel-Ingwer Kompott
13,20

Oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte

Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie unser Küchenchef oder das Serviceteam gern im Detail!

STRAND IDYLL

Hits für die Kids

Dieses Angebot servieren wir ausschließlich an unsere kleinen Gäste bis 15 Jahre – nicht an große Kinder 😊

Die drei Fragezeichen
3 Nürnberger Grillwürstchen
mit Gemüse und Pommes frites



Nemo`s Traum
Gebratenes Fischfilet
mit Pommes frites und kleinem Salat



Schnitzeljagd
Paniertes Schnitzel
mit Gemüse und Pommes frites



Vom lustigen Hühnerhof
5 panierte Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites und kleinem Salat



Wicky`s Favorit
Nudeln mit Tomatensauce



Ketchup, Mayonnaise: je 0,60 €

STRAND IDYLL

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	3,50
Pott Kaffee	5,00
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	3,50
Pott Kaffee, entkoffeiniert	5,00
Pott Schokolade	5,00
Pott Schokolade mit Schlagsahne	5,50
Kännchen Eilles Tee	5,20
Chociatto	3,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	5,00
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	5,00
Milchkaffee	5,00
Irish Coffee	7,00
Pharisäer	7,00

Alkoholfreies

St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,25 l	2,90
St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,75 l	7,20
Coca Cola/ zero oder light ¹⁾	0,20 l	3,30
Fanta ²⁾ , Zitrone	0,20 l	3,30
Spezi ²⁾	0,40 l	5,90
Apfelsaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Rhabarber / - Schorle	0,20 l	3,00
Orangen- o. Grapefruitesaft	0,20 l	3,00
Traubensaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Tomatensaft	0,20 l	3,20
Bitter Lemon ³⁾	0,20 l	3,40
Ginger Ale	0,20 l	3,40
Tonic Water ³⁾	0,20 l	3,40

Biere

König Pils vom Fass	0,25 l	3,40
König Pils vom Fass	0,40 l	4,90
Alsterwasser	0,25 l	3,40
Alsterwasser	0,40 l	4,90
König Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90
Benediktiner Hefeweizen	0,50 l	5,80
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,80
Fl. Duckstein	0,50 l	5,90

Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	8,40
Hugo / Lillet-Wildberry	0,20 l	8,40
Martini bianco, extra dry	5 cl	4,90
Martini Cocktail	7 cl	6,00
Sherry medium	5 cl	4,80
Sherry trocken	5 cl	4,80
Campari ²⁾	4 cl	4,80
Prosecco	0,1 l	4,20

Schnäpse & Liköre

Korn 35 %	2 cl	2,80
Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Ouzo / Sambuca	2 cl	3,00
Absolut Wodka	4 cl	6,00
Amaretto	2 cl	2,90
Gin div. Sorten	4 cl	6,00
Grand Marnier ²⁾	2 cl	3,00
Ziegler Pfirsich-/Kirschlikör	2 cl	4,00
Bailey´s Irish Cream	4 cl	5,20

Digestifs

Ziegler Williams Birne	2 cl	5,80
Ziegler Obstbrand	2 cl	5,20
Kirsch- o. Himbeerbrand	2 cl	5,90
Mirabellen- o. Marillenbrand	2 cl	5,90
Scheibel Birne o. Pflaume	2 cl	5,90
Remy Martin v.s.o.p / Hennessy	2 cl	5,90
Asbach	2 cl	3,20
Plantation Rum, XO	4 cl	8,50
A.H. Riise, Royal Danish Rum	4 cl	8,50
Grappa div. Sorten	2 cl	5,90
Ramazotti oder Averna	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Gammel Dansk	2 cl	3,00

¹⁾koffeinhaltig, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾chininhaltig, ⁴⁾sulfithaltig



Offene Weine

	<u>Weiß</u>	0,2l
353	Riesling Weingut Abteihof St. Nicolaus, Rheingau Kabinett feinherb, 2020, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50 €	7,80
352	Grauer Burgunder Öko-Weingut Heinrich Gretzmeier, Baden Kabinett trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00 €	7,70
338	Weißburgunder Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,00 €	7,70
314	Rivaner Weingut A. Kallfelz, Mosel, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,90
320	Chardonnay Alfons Schnabel, Rheinhessen, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,60
316	Sauvignon Blance Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 24,50	7,80
355	Pinot Grigio Castel Firmian, Italien, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,70
	<u>Rosé</u>	
328	Spätburgunder Rosé Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,80
327	Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,80
	<u>Rot</u>	
362	Strandidyll Cuvée – aus Spätburgunder, Cabernet und Regent Öko-Weingut H. Gretzmeier, Baden, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,60
359	Spätburgunder Rotwein Weingut Karl Karle, Baden, halbtrocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00	7,70
360	Merlot Pays d'Óc, Languedoc, Frankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50	7,70
361	Pinot Noir oder Syrah Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50	7,90

- Diese Weine enthalten Sulfite -
- Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte -