

# STRAND IDYLL\*\*\*\*

## Liebe Gäste,

**dies ist unser Angebot für die Zeit von 14.00 – 18.00 Uhr.  
Weitere Gerichte und mehrere täglich wechselnde Menüs finden Sie in  
unserer Abendkarte ab 18.00 Uhr.**

### Suppe

**Pfifferling-Cremesuppe** mit Speck, Thymian und Croutons **5,40**



### Leckerbissen

**Land-Käse-Auswahl – aus dem heimischen Cismar** **9,50**

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



**Grömitzer Schinken-Brotzeit** **10,50**

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



**Ofenkartoffel** **10,60**

mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salatbukett



### Tipp:

**Strand-Burger** vom Black Angus Rind **12,50**

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



... dazu goldgelbe **Steakhouse-Pommes** **3,00**

**Strandidyll's Backfisch „FISH & CHIPS“** **15,50**

Rotbarschfilet in einer Kräuterpanade mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln



## Vegetarisch / Salat

### Tagliarini Nudeln 15,60

mit gerösteten Pilzen, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Kräuterrahm



### Beilagensalat 5,60

### Großer Jahreszeitensalat 13,60

mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette und Krustenbrot



## Vegan

### Pikantes Grillgemüse 15,60

mit Drillinge-Kartoffeln und Gurken-Kräuter-Dip aus Seidentofu und Pilzstrudel



## Fisch

### Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art 15,50

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



### Ostseescholle gebraten 18,90

mit einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



### Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet 17,60

mit feiner Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



dazu passt ganz fein unser

### Weißburgunder QbA trocken "Frau Müller's Weinkeller"

Aus dem Markgräferland, dem südwestlichen Baden, kommt dieser zitronengelb strahlende Wein. In der Nase fruchtige, blumige Noten, am Gaumen schlank und elegant.

0,2 l 5,10

Flasche 0,75 l 18,50

## Fleisch

**Pasta in Rucolapesto** mit halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen **13,60**

Extras: Zarte Rinderstreifen 4,50 €

Räucherlachs 3,50 €

Büffel-Mozzarella 2,50 €



**Paniertes Schweineschnitzel** **16,60**

mit Spiegelei, einem Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln



**Rumpsteak vom Black Angus Rind (200 g.)** **22,50**

mit gerösteten Zwiebeln, frischem Gartengemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln (gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunsch-Gewicht)



## Dessert

*Strandidylls Verführung:* **hausgemachte Creme brûlée** **9,50**

mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen, dunklem Mövenpick-Schokoladeneis und Himbeermark



**Erdbeer-Becher** **6,80**

mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne



**... oder wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte !**

### Symbolerklärung der auszeichnungspflichtigen Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Nüsse, Soja, Milch,  
 Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine, Weichtiere,  
 Schwefeldioxid und Sulfid

Durch erforderliche Arbeitsschritte kann eine Kontamination anderer Gerichte mit den o.g. Hauptallergenen nicht ausgeschlossen werden, auch wenn diese nicht gekennzeichnet sind.