Abendkarte

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in der Strandküche,
Ihrem Restaurant direkt an der Ostseeküste.
Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen Gerichten,
traditionellen Speisen sowie mediterranen saisonalen Köstlichkeiten!
Wir kochen mit Liebe, Kreativität, Anspruch und Leidenschaft.
Genießen Sie bei einem guten Glas Wein, einer
Tasse wohlduftendem Tee oder Kaffee etc. die angenehme
Atmosphäre und wählen Sie aus unserer abwechslungsreichen
Speisekarte was Ihr Herz begehrt!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team der Strandküche

Strandküche
RESTAURANT

Vorspeisen

Ostseelachs „mariniert & geflämmt“ **15,00 €**
mit grünem Apfelsorbet, Staudensellerie & Meeresspargel

Gebratene Garnelen „Knoblauch & Kräuter“ **14,50 €**
mit Fenchel-Tomatenragout, Avocado & Aioli

Forellenfilet „hausgeräuchert“ **15,00 €**
mit Gurkenrelish, rosa Rettich & Bete Variation

Büffelmozzarella „mild & cremig“ **13,50 €**
in weißem Tomatensud, mit bunten Tomaten & Basilikum Pesto

Gratinierter Ziegenkäse „Honig aus Lübeck“ **13,50 €**
mit marinierten Brombeeren, Wildkräutern & gelber Bete

Vorspeisenvariation ab 2 Personen **pro Person 22,50 €**

Suppen

Ingwer Zitronengras Suppe **12,50 €**
mit pochiertem Huhn, Edelpilzen & Kräuteröl

Fischsuppe „Strandküche“ **15,00 €**
Edelfische, Garnele, Muschel & feines Gemüse

Unsere Empfehlungstafel:
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 17.00 Uhr

Strandküche
RESTAURANT

Salate

Vierländer Wildkräutersalat „roh & mariniert“ mit Karotte, Gurke, Tomate, Bete & Nüssen	**klein** **groß**	**9,90 €** **14,50 €**
Ceasar Salad „Original“ Römersalatherzen mit Cherry Tomaten, Grana Padano & Croutons	**klein** **groß**	**9,90 €** **14,50 €**

Zum Salat...

Gegrillte Hähnchenbrust	**6,00 €**
Gebratene Garnelen	**7,00 €**
Räucherlachs	**6,00 €**
Gratinierter Ziegenkäse	**6,00 €**
Avocado	**4,50 €**
Büffelmozzarella	**5,50 €**
Nordseekrabben	**7,00 €**

Unsere Empfehlungstafel:
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 17.00 Uhr

Strandküche
RESTAURANT

Hauptgerichte

Kutterscholle „in Butter gebraten“ **24,50 €**
mit Gurkensalat, Zitrone & Röstkartoffeln

Als „Scholle Büsumer Art“ mit Nordseekrabben **+ 7,00 €**

Als „Scholle Timmendorfer Art“ mit Riesengarnelen **+ 7,00 €**

Lachsfilet „Wildfang“ **28,00 €**
mit Selleriepüree, Romanesco & wildem Brokkoli

Dorschfilet „Travemünder Fischereihafen“ **27,00 €**
in Bueree Blanc, mit grünem Spargel & Röstkartoffeln

Zanderfilet „kross gebraten“ **29,00 €**
in Rieslingsauce, mit buntem Blumenkohl & Kartoffelpüree

Gebratene Garnelen „Knoblauch & Kräuter“ **27,00 €**
mit Fenchel-Tomatenragout, Avocado & Aioli

Fischsuppe „Strandküche“ **26,00 €**
Edelfische, Garnele, Muschel & feines Gemüse

Rip Eye „300g Stockyard“ **35,00 €**
in Portweinsauce, mit Edelpilzen & Röstkartoffeln

Maispoularde „Supreme“ **24,50 €**
mit Geflügelsauce, bunten Karotten & Kartoffeelpüree

Unsere Empfehlungstafel:
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 17.00 Uhr

Strandküche
RESTAURANT

Gefüllte Süßkartoffel „Vierländereck“ **23,50 €**
mit Kräuter-Limetten Dip, Avocado, bunten Tomaten,
grünem Spargel & Wildkräutersalat

Edelpilz Ravioli „Handgemacht“ **24,50 €**
Kräutersaitling, saisonales Gemüse, Grana Padano & Spinat

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne „Sorbet & Frucht“ **10,50 €**

Schokoladenmousse „Hell & Dunkel“ **11,50 €**

Lübecker Marzipan Nusstorte **4,50 €**

Belgische Waffel „mit Waldbeeren & Sahne“ **7,50 €**

Kindergerichte

Pasta alla Mamma mit Tomatensauce **5,00 €**

Fisch & Chips mit Gurkensalat & Remoulade **8,50 €**

Chicken Nuggets mit Pommes **8,50 €**

Gegrillte Hähnchenbrust oder Dorschfilet **9,50 €**
mit Buttergemüse und Kartoffelpüree

Unsere Empfehlungstafel:
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 17.00 Uhr

Getränkekarte

Schaumwein

Ostsee Secco „Urlaub in der Flasche“
Emil Bauer & MeerWein.Store / Pfalz / Deutschland
Apfel/Aprikose/Zitrus/fein prickelnde Perlage
0,1l 4,50 € | 0,75l Flasche 28,00 €

Geldermann „Grand Rosé sec“
Waldbeeren/Zitrus/fruchtig
0,1l 7,50 € | 0,75l Flasche 45,00 €

Des Weiteren finden Sie eine große Auswahl an Schaumweinen bei uns im MeerWein.Store. Sprechen Sie uns hierzu an. Wir beraten Sie gerne zu Ihrem passenden Aperitif!

Strandküche
RESTAURANT

Aperitifs

Nordic Sprizz Linie Aquavit/Ginger Ale/Zitrone/Basilikum	**0,2l**	**8,00 €**
Timmendorfer Mule Aalborg Dild Akvavit/Ginger Beer/Limette/Gurke	**0,2l**	**8,50 €**
No52 & Tonic Water LYSHOLM No52 Aquavit/Tonic Water/Gurke/Zitrone	**0,2l**	**8,50 €**
Antica Formula & Tonic Antica Vermouth/Tonic Water/Limette	**0,2l**	**8,50 €**
Aperol Spritz Aperol/Sodawasser/Prosecco/Orange	**0,2l**	**8,00 €**
Hugo Holunderblütensirup/Sodawasser/Prosecco/Minze	**0,2l**	**8,00 €**
Lillet Wild Berry Lillet Blanc/Russian Wild Berry/Waldbeeren	**0,2l**	**8,50 €**
Weinschorle Weißwein oder Roséwein	**0,2l**	**7,00 €**

Strandküche
RESTAURANT

Weißwein

MEER Grauburgunder „Ostsee“
QbA trocken/Emil Bauer & MeerWein.Store/Pfalz/Deutschland
Birne/Apfel/Zitrus
0,1l 4,50 € | 0,2l 8,50 € | 0,75l Flasche 28,00 €

Riesling „Chateau Ste Michelle“
Feinherb/Chateu Ste Michelle/Washington State/Columbia Valley
Aprikose/Weinbergpfirsich/Holunder
0,1l 5,00 € | 0,2l 9,50 € | 0,75l Flasche 31,00 €

Sauvignon Blanc „100% organic“
Marqués de Riscal/Rueda DO/Spanien
Passionsfrucht/Kräuter/geschnittenes Gras
0,1l 5,50 € | 0,2l 10,50 € | 0,75l Flasche 33,00 €

Chardonnay „Escudo Rojo Reserva“
Baron Philippe De Rothschild/Valle de Casablanca/Chile
Blumig/Zitrus/Röstaromen
0,1l 5,50 € | 0,2l 10,50 € | 0,75l Flasche 33,00 €

Haben Sie nicht den passenden Wein gefunden?
Wussten Sie schon, dass wir eine Auswahl von mehr als 200
Weinen bei uns im MeerWein.Store führen, die Sie auch
bei uns vor Ort genießen können.Wir haben im
MeerWein.Store bestimmt den perfekten Wein für Sie.
Zögern Sie nicht uns anzusprechen, wir beraten Sie gerne!

Strandküche
RESTAURANT

Rosé

Rosé Cuvée
Laborie/Western Cape/Südafrika
Erdbeere/Melone/Grapefruit
0,1l 5,00 € | 0,2l 9,50 € | 0,75l Flasche 31,00 €

Alie Rosé
Tenuta Ammiraglia-Frescobaldi/Toskana IGT/Italien
Pfirsich/Sauerkirsche/Zitrus
0,1l 6,00 € | 0,2l 11,00 € | 0,75l Flasche 36,00 €
1,5l Flasche 79,00 €

Rotwein

Primitivo „LIFILI Salento“
A6mani/Apulien/Italien
Kirsche/Waldfrüchte/Pflaume
0,1l 5,00 € | 0,2l 9,50 € | 0,75l Flasche 31,00 €

Crianza „Rioja“
Montecillo/Rioja DOC/Spanien
Brombeere/Röstaromen/Kirsche
0,1l 7,00 € | 0,2l 13,00 € | 0,75l Flasche 42,00 €

Cabernet Sauvignon „Allomi“
HESS Collection/Kalifornien/Napa Valley
Cassis/dunkle Schokolade/feines Holz
0,1l 8,00 € | 0,2l 15,00 € | 0,75l Flasche 49,00 €

Strandküche
RESTAURANT

Biere

Bitburger Pils vom Fass	**0,25l**	**3,50 €**
Bitburger Pils vom Fass	**0,4l**	**5,00 €**
Alsterwasser	**0,25l**	**3,50 €**
Alsterwasser	**0,4l**	**5,00 €**
Benediktiner Weissbier naturtrüb/dunkel/alkoholfrei	**0,5l Fl.**	**5,50 €**
Bitburger Pils, alkoholfrei	**0,33l Fl.**	**4,00 €**

Soft

Coca Cola	**0,3l**	**3,70 €**
Coca Cola Zero	**0,3l**	**3,70 €**
Fanta, Sprite, Spezi	**0,3l**	**3,70 €**
Coca Cola Fl. für Longdrinks	**0,2l**	**3,50 €**
Bitter Lemon	**0,2l**	**3,50 €**
Tonic Water 1724	**0,2l**	**3,50 €**
Ginger Ale	**0,2l**	**3,50 €**
Malzbier	**0,33l**	**4,00 €**
St. Michaelis Feinperlig	**0,25l**	**3,00 €**
St. Michaelis Feinperlig	**0,75l**	**7,50 €**
St. Michaelis Naturell	**0,25l**	**3,00 €**
St. Michaelis Naturell	**0,75l**	**7,50 €**

Strandküche
RESTAURANT

Fruchtnektar und Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,50 €
Orange	0,3l	3,50 €
Maracuja	0,3l	3,50 €
Rhabarber	0,3l	3,50 €
Banane	0,3l	3,50 €
Kirsche	0,3l	3,50 €
Alle Fruchtsäfte als Fruchtschorle	0,3l	3,50 €

Heiss

Café Crème	4,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Pott Schokolade	4,00 €
Pott Schokolade mit Sahne	5,00 €

TeeGschwendner

Assam	3,50 €
Bio Green Manjolai	3,50 €
Rooitea Sahne-Caramel	3,50 €
Früchtetee „Heiß & Innig“	3,50 €
Bio Minze	3,50 €
Gourmet Kräuter	3,50 €
Bio Kamille	3,50 €
Frische Minze	4,00 €

Strandküche
RESTAURANT

Rum Grog Rum/Brauner Zucker/heißes Wasser	**6,00 €**
Irish Coffee Whisky/ Café Crème/Sahne	**7,00 €**
Lumumba Rum/heiße Schokolade/Sahne	**7,00 €**

Spirituosen

Klare

	2cl	4cl
Linie Aquavit	**3,50 €**	**6,50 €**
Opland Edel Madeira Cask Norwegian Aquavit	**4,00 €**	**7,00 €**
Opland Edel Port Cask Norwegian Aquavit	**4,00 €**	**7,00 €**
Aalborg Jubiläums Akvavit	**3,50 €**	**6,50 €**
Aalborg Dild Akvavit	**3,50 €**	**6,50 €**
LYSHOLM No52 Botanical Aquavit (Die norwegische Antwort auf Gin)	**3,50 €**	**6,50 €**
Helbing Kümmel	**3,50 €**	**6,50 €**

Port/Sherry/Vermouth

	5cl
Osborne White Port	**7,50 €**
Osborne Sherry Fino	**6,50 €**
Osborne Sherry Medium	**6,50 €**
Antica Formula	**7,50 €**

Whisky

	4cl
Bushmills The Black Bush	**7,00 €**
Bushmills 16 Years	**14,00 €**

Strandküche
RESTAURANT

Rum

	4cl
The Kraken Black Spiced	6,00 €
Mount Gay Black Barrel	9,00 €
Mount Gay XO	14,00 €

Cognac/Brandy

	4cl
Rémy Martin 1738 Accord Royal	11,00 €
Carlos I Solera Gr. Reserva	7,50 €
Carlos Imperial X.O.	15,00 €

Wodka

	2cl	4cl
Russian Standard	3,00 €	6,00 €
Grey Goose	5,00 €	9,00 €

Gin

	4cl
Nordés Gin	7,00 €
The Botanist	8,00 €
Gin Mare	9,00 €
Hendrick´s est. 1886	8,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	9,00 €

Strandküche
RESTAURANT

Brand & Geist
Fassbind

	2cl
Kirsche	8,00 €
Birne	7,00 €
Aprikose	8,00 €
Himbeere	7,00 €
Apfel	8,00 €
Zwetschge	8,00 €

Grappa

	2cl	4cl
Sibona Grappa di Chardonnay	4,00 €	7,00 €
Sibona Grappa di Barolo	4,00 €	7,00 €
Sibona Grappa Riserva Botti da Sherry	4,50 €	8,00 €
MASI Grappa di Recioto Mezzanella	7,50 €	
FRESCOBALDI CastelGiocondo Grappa di Brunello	8,00 €	

Liköre

	2cl	4cl
Sambuca	3,50 €	6,00 €
Bailey´s Irish Cream	3,50 €	6,00 €
Averna	3,50 €	6,00 €
Ramazotti Kräuterbitter	3,50 €	6,00 €
Jägermeister	3,50 €	6,00 €
Hirschrudel	4,00 €	7,00 €
Carpano Bitter	4,00 €	7,00 €
Fernet Branca	3,50 €	6,00 €
Brancamenta	3,50 €	6,00 €