

OSTSEE APERITIVO

0,2 l

Strandküchen Spritz (auch Alkoholfrei) Brombeerlikör / Lavendel / Verjus / Geldermann & Goldbeeren	10,90
Aperol / Hugo (auch Alkoholfrei) / Lillet Wild Berry	9,90
Canonita Spritz oder Tonic Canonita de Mallorca / Orange / Geldermann oder Tonic Water	10,90
Sunny & Sour Bio Limoncello / Zitronensaft / Geldermann / Zitrone & Thymian	10,90
Very Berry Spritz Carpano Vermouth / Wild Berry / Grand Rosé / Beeren & Minze	11,90
NO % (Alkohol Frei) Vibrante Spritz Martini Vibrante / Leitz Zero Sparkling / Grapefruit & Minze	10,90

OSTSEE DRINKS

Deep Sea Mule The Kraken Black Spice Rum / Limettensaft / Ginger Beer & Limette	12,90
Riviera Royal (auch Alkoholfrei) Mirabeau Rosé Gin / Limette / Lavendel / Pink Grapefruit Limo & Rosmarin	14,90
Alex Collins (auch Alkoholfrei) Humboldt Gin / Limette / Holunder / Pink Grapefruit Limo & Minze	13,90
Berlin Mule Guarana Vodka / Limette / Ginger Beer / Espressobohnen	13,90
Ostsee Dolce Vita Carpano Vermouth / Limette / Bitter Lemon & Minze	12,90
Gin Tonic (auch Alkoholfrei) Humboldt Gin / Tonic Water & Limette	12,90

SCHAUMWEIN

Geldermann Carte Blanche oder Grand Rosé	0,1l / 7,50
Leitz Zero Sparkling Riesling (Alkoholfrei)	0,1l / 7,50



VORSPEISEN

Riesengarnelen „Kräuter & Knoblauch“

Ratatouille / Mango / Aioli / Wildkräuter 17

Ziegenkäse „gratiniert“

Kürbis / Birne / Walnuss / Kernöl-Eis 16

Vitello Tonnato „rosa gegart“

Kalbsfilet / Thunfisch Tataki / Thunfischcreme / Kapern 19

Beef Tatar „klassisch“

Schalotte/ Kapern / Senfkaviar / Brotchip 18

Vorspeisen Variation ab 2 Personen Preis p. Person 29

SUPPE

Wöchentlich wechselnde Suppe

Fragen Sie gerne unseren Service 12



SALATE

Vierländer Wildkräutersalat „roh & mariniert“ klein 12

Karotte / Gurke / Bete / Radieschen groß 18

ZUM SALAT ...

Gebratenes Lachsfilet 12

Gebratenes Kabeljaufilet 10

Gebratene Rinderfiletspitzen 18

Gebratene Riesen Garnelen 12

Nordseekrabben 10

Gratinierter Ziegenkäse 8

Gebratenes Freilandhuhn 10





FRISCHE PASTA & VEGETARISCH

Trüffel Pasta

Trüffel / Edelpilze / Schalotte / Rahm / Parmesan 29

Kartoffel-Gnocchi

Rosenkohl / Maronen / Zitrone / Honig 25

ZUR PASTA ...

Gebratenes Lachsfilet 12

Gebratenes Kabeljaufilet 10

Gebratene Rinderfiletspitzen 18

Gebratene Riesen Garnelen 12

Nordseekrabben 10

Gratinierter Ziegenkäse 8

Gebratenes Freilandhuhn 10

STRANDKÜCHEN KLASSIKER

Nordisches Matjesfilet „Hausfrauenart“

Röstkartoffeln / Zwiebel / Wildkräutersalat 24

Roastbeef kalt „Holsteiner Weiderind“

Remouladen Sauce / Kräuterkartoffeln / Beilagen Salat 26

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes / Gurkensalat / Zitrone / Preiselbeeren 25

Königsberger Klopse „klassisch“

Kapern / Kartoffelpüree / Rote-Bete-Salat 27





FISCH

Kutterscholle „im Ganzen in Butter gebraten“

Röstkartoffeln / Gurkensalat / Zitrone 29

„Scholle Timmendorfer Art“ / Riesen Garnelen +12

„Scholle Büsumer Art“ / Nordseekrabben + 10

Lachsfilet „Wildfang“

Beurre blanc / Geröstetes Wurzelgemüse / Sauerampfer /
Kartoffel Krokettten 35

Kabeljaufilet „kross gebraten“

Champagnersauce / Wildes Gemüse / Kartoffelstampf /
Buchweizen 33

FLEISCH

Maispoulardenbrust „Supreme“

Fruchtiges Ratatoullie / Mango / Wildkräuter / Gnocchi 29

Halbe Flugente „ausgelöst“

Orangensauce / Apfelrotkohl / Krokettten 33

Rinderfilet Medaillons „Boeuf Stroganoff“

Kalbsjus / Edelpilze / Gewürzgurke / Rote Bete / Spätzle 39

Kalbsfiletspitzen „Geschnetzeltes“

Rahmsauce / Waldpilze / Schalotte / Kräuter / Krokettten 35

Beef Tatar „klassisch“

Schalotte/ Kapern / Senfkaviar & creme / Trüffelpommes 35





DESSERT

Topfenknödel „gefüllt“

Zwetschgenragout / Kastanien Eis / Schokoladen Erde 14

Haselnuss-Pralinen Cannelloni

Marinierte Waldbeeren / Nougateis mit Haselnusskrokant 13

Crème Brûlée „von der Tonkabohne“

Eis / Früchte 15

Affogato

Vanilleeis vom Hof Steffens / Espresso 8,50

Goldenes Limetten-Basilikum Sorbet 6,50

Mit Geldermann aufgefüllt + 6

REGIONALES EIS „Hof Steffens“

Vanille , Mohn Marzipan , Schokolade , Kinderschokolade ,
Nougat mit Krokant , Kastanieneis mit Nüssen ,
Zwetschgen Sorbet , Mandarinen Sorbet 4,50

KINDERGERICHTE

Pasta mit Tomatensauce & Parmesan 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes 12,50

Kleines Schnitzel mit Pommes 14,50

Frühstücksbuffet

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück!

Von 7:30 bis 11:00 Uhr begrüßen wir Sie zu unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Freuen Sie sich auf ofenfrische Brötchen und Brot, die perfekt zu unserer großen Auswahl an Käse- und Wurstspezialitäten passen. Ergänzt wird das Angebot durch Rührei, Speck, Räucherlachs und regionale Fischdelikatessen.

Für Liebhaber herzhafter Genüsse bieten wir zudem eine Auswahl an frischen Salaten, knackigem Gemüse und weiteren köstlichen Beilagen.

Auch für süße Genießer ist gesorgt: Genießen Sie Croissants, Pancakes, eine Vielfalt an Marmeladen, Honig sowie feine Aufstriche.

Für einen vitalen Start in den Tag stehen frisches Obst, Obstsalat und eine große Auswahl an Müsli- und Nussvariationen bereit – kombiniert mit verschiedenen Joghurts und weiteren gesunden Zutaten.

Dazu servieren wir erfrischende Säfte, aromatische Tees und duftende Kaffeespezialitäten.

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen ein Glas Schaumwein zum Anstoßen – wahlweise mit oder ohne Alkohol –, um genussvoll in den Tag zu starten.

Auch Nicht-Hotelgäste sind herzlich willkommen!

28,90 € p.P



WEISSWEINE

Meer Grauburgunder Ostsee

Emil Bauer & MeerWein.Store / Pfalz / Deutschland
Birne / Apfel / Zitrus

0,1l 5,50 , 0,2l 9,90 , 0,75l Flasche 35
1,5l Magnum 75

Sauvignon Blanc „100% Organic BIO“

Marqués de Riscal / Rueda DO / Spanien
Passionsfrucht / Kräuter / geschnittenes Gras
0,1l 6,00 , 0,2l 10,90 , 0,75l Flasche 37

Chardonnay „Wooded“

Chateau Ste. Michelle / Washington State / Columbia Valley
Blumig / Zitrus / Röstaromen
0,1l 6,00 , 0,2l 10,90 , 0,75l Flasche 37

Riesling „Feinherb“

Chateau Ste. Michelle / Washington State / Columbia Valley
Aprikose / Weinbergpfirsich / Holunder
0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

ROSÉWEINE

Fräulein Rosé

Mayer am Pfarrplatz / Wien / Österreich
Erdbeere / Melone / Grapefruit
0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

Pipoli Rosato

Vigneti del Vulture / Basilikata / Italien
Pfirsich / Sauerkirsche / Zitrus
0,1l 6,90 , 0,2l 12,50 , 0,75l Flasche 42

ROTWEINE

Reserva

Marqués de Riscal / Rioja DOCa / Spanien
Dunkle Kirschen / Zimt / Schwarzer Pfeffer
0,1l 7,50 , 0,2l 14,00 , 0,75l Flasche 49

Primitivo

Fantini/ Apulien / Italien
Kirsch / Waldfrüchte / Pflaume
0,1l 5,90 , 0,2l 10,50 , 0,75l Flasche 36

Crianza Rioja

Montecillo / Rioja DOC / Spanien
Brombeere / Röstaromen / Kirsche
0,1l 6,90 , 0,2l 12,50 , 0,75l Flasche 42