

OSTSEE APERITIVO

0,2 l

Strandküchen Spritz (auch Alkoholfrei)

10,90

Brombeerlikör / Lavendel / Verjus / Geldermann & Goldbeeren

Aperol / Hugo (auch Alkoholfrei)/ **Lillet Wild Berry**

9,90

Canonita Spritz oder Tonic

10,90

Canonita de Mallorca / Orange / Geldermann oder Tonic Water

Sunny & Sour

10,90

Bio Limoncello / Zitronensaft / Geldermann / Zitrone & Thymian

Very Berry Spritz

11,90

Carpanto Vermouth / Wild Berry / Grand Rosé / Beeren & Minze

NO % (Alkohol Frei) Vibrante Spritz

10,90

Martini Vibrante / Leitz Zero Sparkling / Grapefruit & Minze

OSTSEE DRINKS

Deep Sea Mule

12,90

The Kraken Black Spice Rum / Limettensaft / Ginger Beer & Limette

Riviera Royal (auch Alkoholfrei)

14,90

Mirabeau Rosé Gin / Limette / Lavendel / Pink Grapefruit Limo & Rosmarin

Alex Collins (auch Alkoholfrei)

13,90

Humboldt Gin / Limette / Holunder / Pink Grapefruit Limo & Minze

Berlin Mule

13,90

Guarana Vodka / Limette / Ginger Beer / Espressobohnen

Ostsee Dolce Vita

12,90

Carpanto Vermouth / Limette / Bitter Lemon & Minze

Gin Tonic (auch Alkoholfrei)

12,90

Humboldt Gin / Tonic Water & Limette

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 Kroketten 35

Kabeljaufilet „kross gebraten“

Champagnersauce / Wildes Gemüse / Kartoffelstampf /
Buchweizen 33



FLEISCH

Maispoulardenbrust „Supreme“

Fruchtiges Ratatoullie / Mango / Wildkräuter / Gnocchi 29

Halbe Flugente „ausgelöst“

Orangensauce / Apfelrotkohl / Kroketten 33

Rinderfilet Medaillons „Boeuf Stroganoff“

Kalbsjus / Edelpilze / Gewürzgurke / Rote Bete / Spätzle 39

Kalbsfiletspitzen „Geschnetzeltes“

Rahmsauce / Waldpilze / Schalotte / Kräuter / Kroketten 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