

# *Strandhaus Vorspeisen*

*6 gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette*

*9,50 €*

*Gebackener Hirtenkäse mit eingelegter Paprika  
und Baguette*

*7,50 €*

*Kräutermatjesfilet auf Vollkornbrot mit Zwiebeln*

*7,50 €*

*Graved Lachs*

*mit Röstinchen, Honig - Senf Sauce an Salat*

*8,50 €*

*3 Sesam - Scampi  
in Knoblauch und frischem Brot*

*9,50 €*

# *Strandhuus Suppenkessel*

*Flüssige Tomate mit frischen Basilikum und Parmesan*

5,50 €

*Pikante Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage  
und Suppengemüse*

5,50 €

*Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen*

7,50 €

# Strandhaus Oldtimer

*„Bauernfrühstück“ mit Landschinken, Gewürzgurke und Salatteller*

13,50 €

*„Seemannsfrühstück“ mit Nordsee-Krabbenfleisch in  
Kräuterrührei und Bratkartoffeln mit Speck  
und Zwiebeln*

18,50 €

*Deutsches Beefsteak a la Meyer mit frischem  
Gemüse und Bratkartoffeln*

13,50 €

*Gebackenes Schweineschnitzel mit Champignons, Salat  
und Pommes frites*

15,50 €

*Filet vom Schwein im Stück gebraten mit  
Pfeffersauce, Salat, Champignons und Berner Röstinchen*

17,50 €

*Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten*

15,50 €

*„Küchenchefpfanne“ mit Steaks vom Rind und Schwein,  
Gemüse der Saison, Spiegelei  
und Bratkartoffeln*

19,50 €

# *Strandhuus Fischgerichte*

*Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln*

*15,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Salzkartoffeln*

*17,50 €*

*Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln*

*17,50 €*

*Seemanns - Teller*

*Gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben an geschmolzener Butter,  
Salzkartoffeln und Salat*

*19,50 €*

# Strandhuus Fischgerichte

„Strandhuus Fischplatte“ Filets von Lachs, Dorsch, Schollenfilet, Zander,  
mit einer Riesengarnele, Salat und Bratkartoffeln

20,50 €

Gebratener Ostseelachs mit Spinat, Krabbensauce und Salzkartoffeln

18,50 €

Nordseeseezunge „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und Salatteller

29,50 €

Wackerballiger - Muschel - Pfanne  
Muscheln mit Pfannengemüse und Weißwein neben Baguette  
und Knoblauchdip

17,50 €

Gebackenes Dorschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem  
Salatteller

17,50 €

# *Strandhaus Fleischgerichte*

*Kleines Steak mit Champignons,  
Kräuterbutter und Pommes frites*

*15,50 €*

*Medaillons vom Schwein und Rind mit Champignons,  
frischem Gemüse und Kroketten*

*16,50*

*Filetsteak „Herbert“ umlegt mit frischem Gemüse,  
dazu Kroketten und Kräuterbutter*

*21,50 €*

*Medaillons vom Schwein und Rind mit  
Bandnudeln und einem Salatteller*

*17,50 €*

*Portion Sauce Hollandaise*

*2,50 €*

# *Strandhaus Salat*

*Salatteller mit Nordseekrabben*

17,50 €

*Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust*

14,50 €

*Salatteller mit eingelegtem Hirtenkäse und Baguette*

12,50 €

*Gegrillte Riesengarnelen mit Salat und Knoblauchbaguette*

19,50 €

*Großer gemischter Salat mit Hausdressing und Baguette*

8,50 €

*Salatteller mit gebratenem Rinderfilet und Baguette*

15,50 €

*Beilagensalat*

4,50 €

# Strandhuus Steaks

*Filetsteak (ca. 200 g) Butterzart, zergeht auf der Zunge*

*25,50 €*

*Pfeffersteak (ca. 200 g) zartes Steak ohne Fettrand in einer grünen*

*Pfeffersauce*

*24,00 €*

*Rumpsteak (ca. 200 g)*

*klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig*

*23,00 €*

*Rumpsteak (ca. 300 g)*

*klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig*

*29,50 €*

*Entrecote (ca. 250 g)*

*26,50 €*

*„Chateaubriand“- doppeltes Filetsteak mit  
Sauce Hollandaise, garniert mit frischem Gemüse  
dazu Kräuterbutter, Kroketten und Pommes frites*

*Pro Person 26,50 €*

*Wir grillen für Sie Ihre Steaks :*

*Rare (Rot) : außen kräftig angebraten und innen noch roh*

*Medium (Rosa) : braune Kruste und innen rosa Streifen*

*Well Done (Durch) : außen gebräunt und innen ganz durch*

*Zu allen Steakgerichten reichen wir einen Salatteller,*

*Kräuterbutter, Bohnen und wahlweise Bratkartoffeln oder*

*Pommes frites*



# *Strandhuus Vegetarisch*

*Große Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise  
und Kroketten*

10,50 €

*Pasta tedesco settentrionale*

*Bandnudeln, Kirschtomaten, Sahne, Rucicola, Parmesan, Trüffelöl*

13,50 €

*Bandnudeln mit Kräuterpesto und Salatteller*

12,50 €

*Omelett mit Champignons, Hirtenkäse und Salatteller*

11,50 €

## *Gluten und Laktosefrei*

*Nordisch Curry*

*Mit frischem Gemüse, Curry und Kokosnusssauce und Reis*

*Wahlweise mit:*

*ohne Hähnchen 11,50 €*

*mit Hähnchen 15,50 €*

*mit Garnelen 18,50 €*

# IN VINO VERITAS

*\*Im Wein liegt die Wahrheit \**

*Unsere Weinauswahl erstrahlt innovativ und frisch.*

*Wir entdeckten, auf der Suche nach neuen Weinen, Jungwinzer mit viel  
Gefühl und Mut zu grandiosen Weinen*

## WEIßWEINE

2017

*Grauburgunder*

*\*trocken\**

*Weingut Rinklien*

*Baden*

*0,2l / 5,50 Euro*

2018

*Riesling*

*\*trocken\**

*Weingut Toni Jost*

*Mittelrhein*

*0,2l / 5,50 Euro*

2017

*Riesling*

*\*halbtrocken\**

*Weingut*

*Pfalz*

*0,2l / 5,50 Euro*

# ROSEWEIN

2018

*Blauer Portugieser*

*\*halbtrocken\**

*Weingut Vollmer*

*Pfalz*

*0,2l / 5,50 Euro*

# ROTWEINE

2017

Spätburgunder  
(Biologisch angebaut)

*\*trocken\**

Weingut Sander

Rheinhessen

0,2l / 5,50 Euro

2017

Cabernet Sauvignon

Down Under

*\*halbtrocken\**

Vincent Joubert

Australien

0,2l / 5,50 Euro

# ROTWEINE

2017

Shiraz

Water Front

\*trocken\*

Zimmermann Graef & Müller GmbH

Südafrika

0,2l / 5,50 Euro

2017

Schwarzriesling

\*halbtrocken\*

Privatkellerei Hirsch

Württemberg

0,2l / 5,50 Euro

2017

Shiraz/Cabernet Sauvignon

\*halbtrocken/lieblich\*

Lindeman`s

Australien

0,2l / 5,50 Euro

# *Zum Highlight*

*Wir bieten der Jahreszeit angemessen, eine wunderbare, geschmackvolle  
und passende Weinempfehlung an.*

*Mit einem unbeschreiblichen Bouquet und aus der ältesten Tradition  
Deutschlands kommend, empfehlen wir einen Rotwein aus dem  
wunderschönen Weinanbaugebiet Ahr an.*

*Das Weingut Meyer - Näkel  
überzeugt mit großem Geschmack und langem Bestand.  
Passend zu Wild, Gans, Lamm und/oder Ente.*

*2017*

*Spätburgunder*

*\*trocken\**

*Meyer - Näkel*

*Ahr*

*0,75l / 36,00 Euro*