

Strandhaus Vorspeisen

6 gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette

10,50 €

*Gebackener Hirtenkäse mit eingelegter Paprika
und Baguette*

8,50 €

Kräutermatjesfilet auf Vollkornbrot mit Zwiebeln

8,50 €

Graved Lachs

mit Röstinchen, Honig - Senf Sauce an Salat

10,50 €

*3 Sesam - Scampi
in Knoblauch und frischem Brot*

12,50 €

Strandhuus Suppenkessel

Flüssige Tomate mit frischen Basilikum und Parmesan

6,50 €

*Pikante Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage
und Suppengemüse*

6,50 €

Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen

9,50 €

Strandhaus Oldtimer

„Bauernfrühstück“ mit Landschinken, Gewürzgurke und Salatteller

15,50 €

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

21,50 €

Deutsches Beefsteak a la Meyer mit frischem
Gemüse und Bratkartoffeln

14,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Champignons, Salat
und Pommes frites

17,50 €

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

19,50 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten

15,50 €

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

22,50 €

Strandhuus Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln

16,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

18,50 €

Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln

18,50 €

Seemanns - Teller

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

22,50 €

Strandhuus Fischgerichte

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

22,50 €

Gebratener Ostseelachs mit Spinat, Krabbensauce und Salzkartoffeln

19,50 €

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

34,50 €

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

17,50 €

Gebackenes Dorschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem
Salatteller

18,50 €

Strandhaus Fleischgerichte

*Kleines Steak mit Champignons,
Kräuterbutter und Pommes frites*

16,50 €

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

18,50 €

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

22,50 €

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

19,50 €

Portion Sauce Hollandaise

3,00 €

Strandhaus Salat

Salatteller mit Nordseekrabben

19,50 €

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust

15,50 €

Salatteller mit eingelegtem Hirtenkäse und Baguette

12,50 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Salat und Knoblauchbaguette

22,50 €

Großer gemischter Salat mit Hausdressing und Baguette

9,50 €

Salatteller mit gebratenem Rinderfilet und Baguette

19,50 €

Beilagensalat

5,50 €

Strandhaus Steaks

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

28,50 €

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

Pfeffersauce

26,00 €

Rumpsteak (ca. 200 g)

klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig

26,00 €

Rumpsteak (ca. 300 g)

klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig

35,50 €

Entrecote (ca. 250 g)

32,50 €

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

Pro Person 32,50 €

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*

11,50 €

Pasta tedesco settentrionale

Bandnudeln, Kirschtomaten, Sahne, Ruccola, Parmesan, Trüffelöl

14,50 €

Bandnudeln mit Kräuterpesto und Salatteller

13,50 €

Omelett mit Champignons, Hirtenkäse und Salatteller

12,50 €

Gluten und Laktosefrei

Nordisch Curry

Mit frischem Gemüse, Curry und Kokosnusssauce und Reis

Wahlweise mit:

ohne Hähnchen 12,50 €

mit Hähnchen 16,50 €

mit Garnelen 19,50 €

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 / 5,80 Euro

2018

Riesling

trocken

Weingut Toni Jost

Mittelrhein

0,2l / 5,80 Euro

2017

Riesling

halbtrocken

Weingut

Pfalz

0,2l / 5,80 Euro

ROSEWEIN

2018

Blauer Portugieser

halbtrocken

Weingut Vollmer

Pfalz

0,2l / 5,80 Euro

ROTWEINE

2017

Spätburgunder
(Biologisch angebaut)

trocken

Weingut Sander

Rheinhessen

0,2l / 6,50 Euro

2017

Cabernet Sauvignon

Down Under

halbtrocken

Vincent Joubert

Australien

0,2l / 6,50 Euro

ROTWEINE

2017

Shiraz

Water Front

trocken

Zimmermann Graef & Müller GmbH

Südafrika

0,2l / 6,50 Euro

2017

Schwarzriesling

halbtrocken

Privatkellerei Hirsch

Württemberg

0,2l / 6,50 Euro

2017

Shiraz/Cabernet Sauvignon

halbtrocken/lieblich

Lindeman`s

Australien

0,2l / 6,50 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

Bier

Hell

Flensburger Pils vom Fass 0,3l	3,00 €
Flensburger Pils vom Fass 0,4l	3,80 €
Flensburger Pils vom Fass 0,5l	4,50 €

Dunkel

Flensburger Pils vom Fass 0,3l	3,00 €
Flensburger Pils vom Fass 0,4l	3,80 €
Flensburger Pils vom Fass 0,5l	4,50 €

Gemischt

Flensburger Alster 0,3l	3,00 €
Flensburger Alster 0,4l	3,80 €
Flensburger Alster 0,5l	4,50 €

Alkoholfrei

Flensburger Pils 0,3l	2,80 €
Flensburger Alster 0,3	2,80 €
Flensburger Malz 0,3l	2,80 €

Weizen

Schneider Weisse 0,5l	4,50 €
Schneider Weisse alk. frei 0,5l	4,50 €

Wasser

Wittenseer Sturm 0,3l	2,10 €
Wittenseer Sturm 0,5l	3,00 €
Wittenseer Sturm 0,75l	4,50 €
Wittenseer Stille 0,3l	2,10 €
Wittenseer Stille 0,5l	3,00 €
Wittenseer Stille 0,75l	4,50 €

Softdrinks

Coca Cola 0,3l	2,50 €
Coca Cola 0,5l	4,00 €
Coca Cola light 0,3l	2,50 €
Coca Cola light 0,5l	4,00 €
Fanta 0,3l	2,50 €
Fanta 0,5l	4,00 €
Sprite 0,3l	2,50 €
Sprite 0,5l	4,00 €
Spezi 0,3l	2,50 €
Spezi 0,5l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,50 €
Schweppes Tonic Water 0,2l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,50 €

Schorlen

Apfelschorle 0,3l	2,50 €
Apfelschorle 0,5l	4,00 €
Rhabarberschorle 0,3l	2,50 €
Rhabarberschorle 0,5l	4,00 €
Johannisbeerenschorle 0,3l	2,50 €
Johannisbeerenschorle 0,5l.	4,00 €

Jetzt Neu

Trade Island Eistee

Sunny Peach.	4,20 €
Mint & Lime	4,20 €
Pomegranate	4,20 €

Säfte

Apfelsaft 0,3l	2,50 €
Rhabarbersaft 0,3l	3,00 €
Johannisbeerensaft 0,3l	2,50 €
Kiba 0,3l	2,50 €
Kiba 0,5l	4,80 €
Orangensaft 0,3l	2,50 €
Kirschsaft 0,3l	2,50 €

Strandhuus Genießer

<i>Hugo</i>	5,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	5,00 €
<i>Campari Orange</i>	5,00 €
<i>Kir Royal</i>	3,50 €
<i>Geldermann Sekt 0,2l</i>	6,50 €
<i>Geldermann Sekt 0,75l</i>	26,50 €
<i>Champagner 0,75l</i>	69,00 €

Aperitif

<i>Sandemann Sherry medium dry</i>	3,50 €
<i>Sandemann Sherry dry</i>	3,50 €
<i>Martini weiß</i>	3,80 €
<i>Martini rot</i>	3,80 €

Weinbrand und Cognac

<i>Osborne Veterano</i>	2,20 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,40 €
<i>Hennessy V.S.</i>	3,60 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	3,60 €

Whisky

<i>Ballantines</i>	3,80 €
<i>Chivas Regal</i>	4,80 €
<i>Jack Daniels</i>	4,80 €
<i>Tullamore Dew</i>	4,80 €
<i>Glendfiddich</i>	4,80 €

Likör

<i>D.O.M Benedictine</i>	4,40 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,80 €
<i>Amaretto</i>	2,00 €
<i>Eierlikör</i>	2,00 €

Schnäpse und Verdauer

Fernet Branca	2,20 €
Linie Aquavit	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2,30 €
No.6 Aquavit	2.20 €
Gammel Dansk	2,20 €
Ramazotti	3,40 €
Underberg	2,80 €
Averna	3,40 €
Jägermeister	2,00 €
Bommerlunder	2,10 €
Oldesloer Korn	1,50 €
Sambuca	2,00 €
Helbing	2,00 €
Calvados	2,60 €
Tequila	2,00 €
Fischergeist	2,80 €
Grappa Nonino	4,00 €
Wodka	2,00 €

Scheibel - Finesse

Pflaume	4,50 €
Himbeere	4,50 €
Williamsbirne	4,50 €

Cocktail

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine

6,50 €

Strandhuus Relaxe

Wodka, Ananassaft, Bananensaft, Orangensaft, Blue Curacao und Sahne

6,50 €

Pina Colada

Barcadi, Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup und Sahne

6,50 €

Caipi

Pitu, brauner Zucker und Limetten

5,50 €

Cocktail ohne Alkohol

Baby Colada

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup und Sahne

5,00 €

Promille Null

Orangensaft, Ananassaft, Zitrone und Grenadine

4,50 €

Soft Caipi

Limetten, brauner Zucker und Ginger Ale

5,00 €

Heiße Getränke

Becher Kaffee	2,50 €
Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,10 €
Latte Macchiato	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Glas Tee	2,60 €
Kännchen Tee	3,40 €
Pharisäer	4,00 €
Irish coffee	4,80 €
Latte Macchiato mit Baileys	4,80 €
Grog	3,50 €
Glühwein	3,50 €
Heiße Zitrone	3,00 €

