

# *Strandhaus Vorspeisen*

*6 gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette*

*14,50 €*

*Gebackener Hirtenkäse mit eingelegter Paprika  
und Baguette*

*12,50 €*

*Kräutermatjesfilet auf Vollkornbrot mit Zwiebeln*

*13,50 €*

*Graved Lachs*

*mit Röstinchen, Honig - Senf Sauce an Salat*

*15,50 €*

*3 Sesam - Scampi  
in Knoblauch und frischem Brot*

*15,50 €*

# *Strandhaus Suppenkessel*

*Flüssige Tomate mit frischen Basilikum und Parmesan*

8,50 €

*Pikante Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage  
und Suppengemüse*

9,50 €

*Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen*

12,50 €

# Strandhaus Oldtimer

„Bauernfrühstück“ mit Landschinken, Gewürzgurke und Salatteller

18,50 €

Deutsches Beefsteak a la Meyer mit frischem  
Gemüse und Bratkartoffeln

18,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Champignons, Salat  
und Pommes frites

21,50 €

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

24,50 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten

19,50 €

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

26,50 €

# *Strandhuus Fischgerichte*

*Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln*

*19,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Salzkartoffeln*

*22,50 €*

*Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln*

*22,50 €*

*Seemanns - Teller*

*Gebratenes Schollenfilet an Bratkartoffeln und Salat*

*26,50 €*

# Strandhuus Fischgerichte

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

26,50 €

Gebratener Ostseelachs mit Spinat, Krabbensauce und Salzkartoffeln

24,50 €

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

43,50 €

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

21,50 €

Gebackenes Dorschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem  
Salatteller

22,50 €

# *Strandhaus Fleischgerichte*

*Kleines Steak mit Champignons,  
Kräuterbutter und Pommes frites*

*19,50 €*

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

*22,50 €*

*Filetsteak „Herbert“ 150g umlegt mit frischem Gemüse,  
dazu Kroketten und Kräuterbutter*

*27,50 €*

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

*23,50 €*

*Portion Sauce Hollandaise*

*5,00 €*

# *Strandhaus Salat*

*Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust*

*19,50 €*

*Salatteller mit eingelegtem Hirtenkäse und Baguette*

*15,50 €*

*Gegrillte Riesengarnelen mit Salat und Knoblauchbaguette*

*26,50 €*

*Großer gemischter Salat mit Hausdressing und Baguette*

*11,50 €*

*Salatteller mit gebratenem Rinderfilet und Baguette*

*24,50 €*

*Beilagensalat*

*7,50 €*

# Strandhaus Steaks

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

*32,50 €*

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

*Pfeffersauce*

*31,50 €*

*Rumpsteak (ca. 200 g)*

*klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig*

*29,50 €*

*Rumpsteak (ca. 300 g)*

*klassisch mit kleinem Fettrand, zart und würzig*

*39,50 €*

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

*Pro Person 35,50 €*

*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*

*16,50 €*

*Pasta tedesco settentrionale*

*Bandnudeln, Kirschtomaten, Sahne, Ruccola, Parmesan, Trüffelöl*

*18,50 €*

*Bandnudeln mit Kräuterpesto und Salatteller*

*16,50 €*

*Omelett mit Champignons, Hirtenkäse und Salatteller*

*17,50 €*

## *Gluten und Laktosefrei*

*Nordisch Curry*

*Mit frischem Gemüse, Curry und Kokosnussauce und Reis*

*Wahlweise mit:*

*ohne Hähnchen 16,50 €*

*mit Hähnchen 21,50 €*

*mit Garnelen 24,50 €*

# 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

2021 / 2022

Grauburgunder

*\*trocken\**

Weingut Rinklien

Baden

0,2l / 6,80 Euro --- 1,0l / 26,50 Euro

2021 / 2022

Riesling

*\*trocken\**

Weingut Toni Jost

Mittelrhein

0,2l / 6,80 Euro --- 0,7l / 22,50 Euro

2021 / 2022

Riesling

*\*halbtrocken\**

Weingut

Pfalz

0,2l / 6,80 Euro --- 1,0l / 26,50 Euro

# ROSEWEIN

2021 / 2022

Blauer Portugieser

\*halbtrocken\*

Weingut Vollmer

Pfalz

0,2l / 6,80 Euro — 1,0l / 22,50 Euro

# ROTWEINE

2021 / 2022

Spätburgunder  
(Biologisch angebaut)

\*trocken\*

Weingut Sander

Rheinhessen

0,2l / 7,50 Euro — 0,7l / 23,50 Euro

2021 / 2022

Shiraz

Water Front

\*trocken\*

Zimmermann Graef & Müller GmbH

Südafrika

0,2l / 7,50 Euro — 0,7l / 23,50 Euro

2021 / 2022

Schwarzriesling

\*halbtrocken\*

Privatkellerei Hirsch

Württemberg

0,2l / 7,50 Euro — 1,0l / 29,50 Euro

2021 / 2022

Shiraz/Cabernet Sauvignon

\*halbtrocken/lieblich\*

Lindeman`s

Australien

0,2l / 7,50 Euro — 0,7l / 23,50 Euro

# Bier

## Hell

Flensburger Pils vom Fass 0,3l	3,90 €
Flensburger Pils vom Fass 0,4l	4,80 €
Flensburger Pils vom Fass 0,5l	6,00 €

## Dunkel

Flensburger Pils vom Fass 0,3l	3,90 €
Flensburger Pils vom Fass 0,4l	4,80 €
Flensburger Pils vom Fass 0,5l	6,00 €

## Gemischt

Flensburger Alster 0,3l	3,80 €
Flensburger Alster 0,4l	4,70 €
Flensburger Alster 0,5l	5,80 €

## Alkoholfrei

Flensburger Pils 0,3l	3,60 €
Flensburger Alster 0,3	3,60 €
Flensburger Malz 0,3l	3,60 €

## Weizen

Schneider Weisse 0,5l	6,20 €
Schneider Weisse alk. frei 0,5l	6,00 €

# Wasser

Wittenseer Sturm 0,3l	3,00 €
Wittenseer Sturm 0,5l	4,50 €
Wittenseer Sturm 0,75l	7,50 €
Wittenseer Stille 0,3l	3,00 €
Wittenseer Stille 0,5l	4,50 €
Wittenseer Stille 0,75l	7,50 €

# Softdrinks

Coca Cola 0,3l	3,50 €
Coca Cola 0,5l	4,80 €
Coca Cola light 0,3l	3,50 €
Coca Cola light 0,5l	5,00 €
Fanta 0,3l	3,50 €
Fanta 0,5l	4,80 €
Sprite 0,3l	3,50 €
Sprite 0,5l	4,80 €
Spezi 0,3l	3,50 €
Spezi 0,5l	4,80 €
Schweppes Ginger Ale 0,2l	3,80 €
Schweppes Tonic Water 0,2l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	3,80 €

# Schorlen

Apfelschorle 0,3l	3,80 €
Apfelschorle 0,5l	4,80 €
Rhabarberschorle 0,3l	4,20 €
Rhabarberschorle 0,5l	5,80 €
Johannisbeerenschorle 0,3l	4,20 €
Johannisbeerenschorle 0,5l.	5,80 €

# Säfte

Apfelsaft 0,3l	3,00 €
Rhabarbersaft 0,3l	4,20 €
Johannisbeerensaft 0,3l	4,20 €
Kiwi 0,3l	4,20 €
Kiwi 0,5l	5,80 €
Orangensaft 0,3l	3,40 €
Kirschsaft 0,3l	4,20 €

# Strandhaus Genießer

<i>Hugo</i> 0,2l	6,50 €
<i>Aperol Spritz</i> 0,2l	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	6,50 €
<i>Kir Royal</i> 0,1cl	5,50 €

## Aperitif

<i>Sandemann Sherry medium dry</i> 0,5cl	4,50 €
<i>Martini weiß</i> 0,5cl	4,50 €

## Weinbrand und Cognac

<i>Osborne Veterano</i> 0,2l	2,80 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i> 0,2cl	4,80 €

# Whisky

<i>Ballantines</i>	<i>0,4cl</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>0,4cl</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>0,4cl</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>0,4cl</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Glendfiddich</i>	<i>0,4cl</i>	<i>7,80 €</i>

# Likör

<i>D.O.M Benedictine</i>	<i>0,4cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>0,4cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>0,2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>0,2cl</i>	<i>3,00 €</i>

# Schnäpse und Verdauer

Linie Aquavit		4,00 €
Jubiläums Aquavit		3,80 €
No.6 Aquavit		3,00 €
Gammel Dansk		3,20 €
Ramazotti	0,4cl	4,40 €
Underberg	0,2cl	3,80 €
Jägermeister	0,2cl	3,00 €
Sambuca	0,2cl	2,40 €
Helbing	0,2cl	2,40 €
Tequila	0,2cl	3,00 €
Fischergeist / Friesengeist	0,2cl	4,20 €
Grappa Nonino	0,2cl	6,50 €
Wodka	0,2cl	3,00 €

## Scheibel - Finesse

Pflaume	0,2cl	6,50 €
Himbeere	0,2cl	6,50 €
Williamsbirne	0,2cl	6,50 €

# Cocktail

## Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine

8,50 €

## Strandhaus Relaxe

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

8,50 €

## Pina Colada

Barcardi, Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup und Sahne

8,50 €

# Cocktail ohne Alkohol

## Baby Colada

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup und Sahne

6,50 €

## Promille Null

Orangensaft, Ananassaft, Zitrone und Grenadine

6,50 €

# Heiße Getränke

( Wir bieten auch laktosefreie Varianten )

Becher Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	5,20 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,20 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Glas Tee	3,20 €
Kännchen Tee	5,20 €
Pharisäer	7,50 €
Irish coffee	8,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	8,50 €
Grog	4,50 €
Glühwein	4,50 €
Heiße Zitrone	4,00 €

# Strandhuus Geschichte

1993 begann die Reise und die Geschichte  
des Familienbetriebes „Dat Strandhuus „

Zu Beginn bestand das Gebäude aus einer Etage und wurde mit  
der Zeit, durch professionelle Unterstützung,  
aufgebaut mit einem zweiten Stock.

Dieser wird nun für wundervolle Ferienwohnungen genutzt.

2017 wurde der Betrieb von dem Junior übernommen.

Die Zeit lief mit und es wurden die hinteren Räume erneuert.

Der vordere Raum beliebt sich der vergangen Erinnerungen,  
welche nicht vergessen werden darf.

Atemberaubend ist unsere Sommer Terrasse mit Ihrem  
atemberaubenden Sonnenuntergängen,  
ein Highlight im Strandhuus.

Unser Markenzeichen: Unsere Fischgerichte

Der Junior ist selber begeisterter Angler und  
hat sich dem Thema „Fisch“ angelegt.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt  
im Strandhuus

Ihre Familie Hagen

# Allergene und Zusatzstoffe

*Gerne hilft Ihnen unser Serviceteam weiter.*

*Bitte fragen Sie nach unserer  
Allergen - Übersicht*