

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant



„Mein Name ist Joey Thürlings und als Küchenchef des Hauses heiße ich Sie im Namen des gesamten Teams des Strandhotels herzlich Willkommen in unserem maritimen Restaurant an der Kieler Förde.

"Denke global, handle lokal."

Wir bemühen uns, überwiegend regionale Produkte zu verarbeiten und mittelständische Lieferanten aus unserem direkten Umfeld zu berücksichtigen.

So kommt unser frischer Fisch von lokalen Fachgeschäften, unsere Eier vom hiesigen Hof und unser Mineralwasser aus Schleswig-Holstein.

Seit 2018 sind wir ein nach der Verordnung EG 834/2007 (DE-ÖKO-009) Bio-zertifiziertes Restaurant und legen daher vor allem bei unserem Fleisch Wert auf die Verwendung von Bioprodukten.

Genießen Sie die kleine Auszeit in unserem Hause und lassen Sie sich kulinarisch von unserem Team verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!"

Ihr Joey Thürlings

Bei Allergenen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit der Allergen-Kennzeichnung.



STRANDHOTEL

ANKOMMEN.GENIESSEN.STRANDE.

Suppen

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit Wildgarnele und Gemüsestreifen

€ 9,9

ZUCKERERBSENSUPPE

mit Jakobsmuschel und Edamame

€ 9,9

Vorspeisen

RINDERTATAR MIT FLEISCH VOM BIO GALLOWAY AUS S.-H.

mit Gewürzgurken, Zwiebeln und einem Eigelb vom

Hühnerhof Postkamp, dazu ofenfrisches Baguette

klein

€ 16,9

groß

€ 25,9

+ 8g Kaviar vom Stör aus S.-H.

€ 5,0

RINDERCARPACCIO

an Krustentierschaum mit Shiso-Kresse, dazu ofenfrisches Baguette

€ 16,9

RÄUCHERLACHS

auf hausgemachtem Kartoffelrösti

€ 14,9

mit unserer Honig-Senf-Dill Sauce Nordseekrabben dazu

€ 16,9

„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN

gebratene Garnelen aus Wildfang – keine Zuchtware -, 4 Stück

€ 18,9

mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern 6 Stück

€ 22,9

Salate

KLEINER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 6,9

GROßER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 9,9

mit gebratener Hähnchenbrust

€ 15,9

mit dreierlei frischen Fischfilets

€ 19,9

mit Wildgarnelen

€ 18,9

WARMER ZIEGENKÄSE

in gegrilltem Portobello Pilz, auf buntem Salat, Blaubeeren,

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 16,9

Fisch

„Wir beziehen unser Fischangebot unter Anderem von „Frisch Gefischt“ Vom heimischen Kutter direkt in die Küche – das ist frisch gefischt.“



GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN – BESTES STÜCK VOM FILET) VOM DORSCH 220G serviert mit frischem, gemischtem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu unsere hausgemachte körnige Dijon-Senfsauce	€ 26,9
STRANDER BUTT im Ganzen gebratene Scholle mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	€ 21,9
	mit Speckstippen € 23,9
	mit Nordseekrabben € 28,9
MATJESFILET aus Eckernförde, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet	
	mit Hausfrauensauce € 16,9
	mit Honig-Senf Dill Sauce € 16,9
FISH & CHIPS Zwei Seelachsfilets in Duckstein-Bierteig mit hausgemachter Remouladensauce und Pommes Frites	€ 16,9

Wilde Watt Auster



Die Wilden Watt Austern werden von Hand auf natürlichen Austernbänken im Wattenmeer gesammelt. Es handelt sich um die Japanische Auster. In Frankreich wird diese Art „Creuse“ genannt. In den 80iger Jahren hat man die ersten Austern dieser Art im Wattenmeer entdeckt, seitdem haben sie sich im gesamten Wattenmeer-raum verbreitet. Die großen natürlichen Austernbänke fallen bei Ebbe trocken, sodass die Fischer die Austern ernten können.

Die wilden Austern sind fleischig, angenehm salzig, voll und rund – der pure Geschmack des Wattenmeers.

- Unsere Austern sind Wild -



WILDE WATT AUSTER – ZUBEREITET NACH „STRANDHOTEL ART“

(nicht immer verfügbar)

mit Apfelstreifen, Ingwerstreifen und Gurkenstreifen anbei

3 Stück	€ 16
6 Stück	€ 27
9 Stück	€ 41
12 Stück	€ 49

Stör aus Schleswig - Holstein

Die Wurzeln der heutigen Fischzucht Kortmann gehen auf das Jahr 1928 zurück.

Seit dieser Zeit wird
auf rund 18 Hektar
in mehr als 60 Teichen Speise-,
Zier- und Satzfish produziert.



Die Fischzuchtanlage ist heute zu einem modernen, vielschichtigen Fischereibetrieb geworden, und wird von dem Fischwirtschaftsmeisterpaar Christina und Thilo Kortmann betrieben.

CEVICHE VOM STÖR

geschnittene Störfiletscheiben, mariniert mit Limetten-Olivenöl, Chili und frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Steinofen-Baguette

als Vorspeise €16,9
als Hauptgang €26,9

KAVIAR VOM STÖR AUS SCHLESWIG - HOLSTEIN

klassisch, mit geröstetem Steinofen-Baguette, Crème fraîche, gehacktem Ei und Kräutern

€29,9

GEBRATENES FILET VOM STÖR (200g)

auf Süßkartoffel-Limetten-Kokos-Püree mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Hummerschaum

€28,9

Fleisch vom Bio – Galloway aus Schleswig - Holstein

„Wir beziehen unser Bio – Galloway Fleisch vom Hof Bunde Wischen, aus Schleswig am Ostseefjord Schlei. Heute beweiden die Galloways die 1500 Hektar Naturschutzflächen im Norden Schleswig-Holsteins.“



„Dabei stehen die Rinder 365 Tage im Jahr ausschließlich im freien auf der Weide. Gefördert von der ausgewogenen Marmorierung wird es zu einem Hochgenuss.“

- Unsere Steaks aus Schleswig Holstein -

BIO RUMPSTEAK ODER BIO ENTRECÔTE 250G

mit Kräuterbutter oder hausgemachter Jus an gegrillten Kirschtomaten

€ 32,9

Mit einer Beilage nach Wahl:

mit Beilagensalat

+ € 3

mit Pommes Frites

+ € 3,5

mit Bratkartoffeln

+ € 4

mit Süßkartoffelpommes

+ € 4

mit 8g Kaviar vom Stör aus Schleswig-Holstein

+ € 5

GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY

mit Portweinjus auf Pastinaken Püree

und gebratenem Serviettenknödel

€ 29,9



STRANDHOTEL

ANKOMMEN.GENIESSEN.STRANDE.

Fleisch

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VOM KALB)

mit knusprigen Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln,
dazu ein kleiner Beilagensalat und
handgerührte Preiselbeeren

€ 23,9

LINGUINI „TARTUFO“

in leichter Trüffelcreme mit saftigen Kalbsfiletstreifen,
frisch gehobelten Spänen vom Grana Padano
und frischem Rucola

€ 22,9

STRANDHOTEL BURGER

von der Holsteiner Färsen, mit Brioche Buns,
Zwiebelkonfitüre, Käse & knusprigem Bacon,
knackigem Salat, hausgemachter, würziger Burger Sauce
und Pommes Frites

€ 16,9

Vegetarisch / Vegan

PASTA SALVIA

vegetarisch

mit einem leichten Salbei Pesto, dazu Ziegenfrischkäse
und halbgetrocknete Tomaten

€ 16,9

GEGRILLTER PORTOBELLO BURGER

vegan und glutenfrei

Riesenchampignon als Burger mit Zucchini, Aubergine, knackigem Salat
und pikant süßer Ajvar Sauce, dazu Süßkartoffelpommes

€ 17,9

Dessert

PANNA COTTA

mit Kompott aus Früchten der Saison

€ 7,9

CRÈME BRÛLÉE

mit einer Nocke Fruchtsorbet

€ 8,9

„DEATH BY CHOCOLATE“

Lauwarmer, hausgemachter Schokoladenbrownie
an Royal-Mint-Eis und Schokocrunch

€ 9,9

„LYKKE & PAPI“

Drei Pancakes mit Nuss-Nugatsauce und Sahne

€ 7,9

„Eine Kreation meiner 5-jährigen Tochter Lykke. Sie wollte selber ein Pancakerestaurant eröffnen, um Geld für ein Pony zu verdienen. Soweit ist es noch nicht, aber der Deal ist: Je verkaufter Portion spendet Papi aus seinem eigenen Portemonnaie 1 Euro in ihr Sparschwein.

Die Küche wurde genau trainiert von der Juniorchefin!“ – *Lasse Lange*

LIMONCELLO MOUSSE

mit einer Kugel Vanilleeis von Giovanni L. und Limoncello Likör

€ 8,9

GEMISCHTES EIS VON GIOVANNI L.

mit 3 Eiskugeln nach Wahl und Sahne

€ 5,9

Vanille

Erdbeere

Schokolade

Haselnuss

Stracciatella

Kinderschokolade

mit Schokoladensauce

+€ 1

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere gesonderte Eiskarte mit einer Auswahl an leckeren
Eisbechern.