

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant



„Mein Name ist Joey Thürlings und als Küchenchef des Hauses heiÙe 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.

Suppen und Kleinigkeiten

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit Wildgarnele und Gemüsestreifen

€ 11,9

BROT UND DIP

Ofenfrisches Baguette mit dreierlei hausgemachtem Dip

€ 6,9

Vorspeisen

HAUSGEMACHTES RINDERCARPACCIO

frisch plattiert und mariniert mit Limette und Knoblauch an Rucola,

verfeinert mit gebeiztem Eigelb und geriebenem Hartkäse, dazu geröstetes Baguette € 23,9

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

mit Gewürzgurken, Zwiebeln und einem Eigelb vom

Hühnerhof Postkamp, dazu ofenfrisches Baguette

klein

€ 19,9

groß

€ 28,9

DAS BESTE AUS NORD- UND OSTSEE

Matjestatar auf Pumpernickel, Ostseemakrele auf Buchenholz geräuchert und eine gratinierte „Wilde Watt Auster“, dazu marinierte Salatblätter an Krustentierschaum

€ 21,9

Salate

KLEINER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 9,9

GROßER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 16,9

mit gebratener Hähnchenbrust

+ € 7

mit zweierlei frischen Fischfilets

+ € 12

WARMER ZIEGENKÄSE

mit gebratener Wassermelone, auf buntem Salat

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 23,9

Fisch

- UNSER KLASSIKER -

GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN – BESTES STÜCK VOM FILET) VOM DORSCH (200G)

serviert mit frischem, gemischtem Gemüse

und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

dazu unsere hausgemachte körnige Dijon-Senfsauce

€ 28,9

STRANDER BUTT (550G)

im Ganzen gebratene Scholle

mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

€ 28,9

mit Speckstippe

+ € 5

mit Nordseekrabben

+ € 8

MATJESFILET

aus Eckernförde an Hausfrauensauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet

€ 18,9

FRISCHE FORELLE IM GANZEN GEBRATEN VON DER FISCHFARM FORELLI

an Weißweinsauce, dazu Petersilienkartoffeln in Mandelbutter

und Gurkensalat

€ 24,9

DREIERLEI GEBRATENE FISCHFILETS AUS NORD- UND OSTSEE – KNURRHAHN,
ROTBARSCH UND MAKRELE

mit Kürbisrisotto, sautierten Sojabohnen und confierten Cherrytomaten,

dazu Krustentierschaum

€ 26,9

NORDSEE-SEEZUNGE AUF ANFRAGE

24 STUNDEN VORAB BESTELLEN UND BEI UNS GENIEßEN

- NACH TAGESAKTUELLEM PREIS -

Fleisch

- RUMPSTEAK VOM BIO GALLOWAY AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN (200G)
mit Pommes aus frischen Kartoffeln, Cole Slaw Salat
und gegrilltem Paprikagemüse, dazu Kräuterbutter € 38,9
- GESCHMORTE OCHSENBACKE
mit Portweinjus auf Pastinakenpüree
und gebratenem Serviettenknödel € 31,9
- TOMAHAWK STEAK VOM DUROC SCHWEIN AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN
(CA. 500G MIT KNOCHEN)
auf Süßkartoffelpüree, mit sautierten Edamame
und Pfefferrahmjus € 28,9
- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VOM KALB)
mit mariniertem Kartoffelsalat,
dazu ein Gurkensalat, handgerührte Preiselbeeren und Zitrone € 29,9
- STRANDHOTEL BURGER
von der Holsteiner Färsse, mit Brioche Buns, Zwiebelkonfitüre, Käse,
knusprigem Bacon, knackigem Salat, hausgemachter, würziger Burgersauce
und Pommes Frites € 18,9
- HAUSGEMACHTE PASTA „TARTUFO“
mit saftigen Rinderfiletstreifen, in Trüffelrahm an Mascarpone-Espuma
verfeinert mit frisch geriebenem, schwarzem Sommertrüffel € 24,9

Vegetarisch / Vegan

- PASTA SALVIA vegetarisch
mit einem leichten Salbei Pesto, dazu karamellisierte Ziegenkäse
und halbgetrocknete Tomaten € 19,9
- GEGRILLTER PORTOBELLO BURGER vegan und glutenfrei
Riesenchampignon als Burger mit knackigem Salat, Zucchini, Aubergine
und pikant süßer Ajvar Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 18,9

Wo kommts her?

Wir beziehen unser Fischangebot unter anderem von „**Frisch Gefischt**“ aus Hamburg.

Vom heimischen Kutter direkt in die Küche – das ist frisch gefischt.

Noch frischer wird es, wenn **Fischer Randy** uns direkt von seinem Kutter in Strande beliefert.



Der Name **Forelli** steht seit nunmehr 50 Jahren für hochwertige Qualität von Forellen und handwerklich hochwertiger Produktion von geräucherten Fisch-Delikatessen.

Erfahrung sowie hohe Verlässlichkeit zeichnen die Fischfarm schon seit Jahrzehnten aus. Da der Genuss an oberster Stelle steht, sind Herkunft sowie Frische und Klasse der Zutaten von großer Bedeutung.

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.



Dessert

PANNA COTTA

mit Kompott aus Früchten der Saison

€ 9,9

CRÈME BRÛLÉE

mit einer Nocke Fruchtsorbet

€ 10,9

„DEATH BY CHOCOLATE“

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

€ 14,9

LIMONCELLO MOUSSE

mit einer Kugel Vanilleeis von Giovanni L. und Limoncello Likör

€ 10,9

GEMISCHTES EIS VON GIOVANNI L.

mit 3 Eiskugeln nach Wahl und Sahne

€ 6,9

Vanille

Erdbeere

Schokolade

Haselnuss

Stracciatella

Kinderschokolade

mit Schokoladensauce

+ € 1

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