

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 bio-zertifiziertes Restaurant (DE-ÖKO-009) und legen 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 und das Team vom Strandhotel

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

## Suppen und Kleinigkeiten

---

### HUMMERSCHAUMSUPPE

mit Wildgarnele und Gemüseeinlage

€ 12,9

### BROT UND DIP

Ofenfrisches Baguette mit dreierlei hausgemachtem Dip

€ 7,9

## Vorspeisen

---

### BURRATA

mit Tomatensugo und Oliven an gerösteten Pinienkernen

dazu Steinofenbaguette

€ 14,9

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

mit Gewürzgurken, Zwiebeln und einem Eigelb vom

Hühnerhof Postkamp, dazu ofenfrisches Baguette

klein

€ 22,9

groß

€ 32,9

### GERÄUCHERTES STÖRFILET (90G) VON DER FISCHFARM FORELLI AUS STRANDE

auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Dill-Sauce

und Salatbeilage

€ 18,9

## Salate

---

### KLEINER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 11,9

### GROßER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 18,9

mit gebratener Hähnchenbrust

+ € 7

mit zweierlei frischen Fischfilets

+ € 13

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf buntem Salat mit Rote Beete, Walnüssen und Birne

dazu geröstete Kerne und hausgemachtes Balsamico Dressing

€ 24,9

## Fisch

---

- UNSER KLASSIKER -

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

serviert mit Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi und gelber Möhre

und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

dazu unsere hausgemachte körnige Dijon-Senfsauce

€ 32,9

STRANDER BUTT (550G)

im Ganzen gebratene Scholle

mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

€ 29,9

mit Speckstippe

+ € 5,5

mit Nordseekrabben

+ € 8,5

MATJESFILET

aus Eckernförde an Hausfrauensauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet

€ 21,9

FRISCHE FORELLE IM GANZEN GEBRATEN VON DER FISCHFARM FORELLI AUS STRANDE

an Weißweinsauce, dazu Petersilienkartoffeln in Mandelbutter

und Gurkensalat

€ 27,9

DREIERLEI GEBRATENE FISCHFILETS AUS NORD- UND OSTSEE – KNURRHAHN,

ROTBARSCH UND SCHOLLENFILET

mit Kürbisrisotto und confierten Cherrytomaten,

dazu Krustentierschaum

€ 29,9

---

NORDSEE-SEEZUNGE AUF ANFRAGE

24 STUNDEN VORAB BESTELLEN UND BEI UNS GENIEßEN

- € 59,9 -

---

## Fleisch

---

RUMPSTEAK VOM BIO GALLOWAY AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN (200G) mit Pommes aus frischen Kartoffeln, Cole Slaw Salat und Kräuterbutter	€ 43,9
GESCHMORTE OCHSENBACKE mit Portweinjus auf Pastinakenpüree und gebratenem Serviettenknödel	€ 35,9
HIRSCHKALBSKEULE mit Wirsing in Rahm und hausgemachten Spätzle	€ 31,9
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VOM KALB) mit mariniertem Kartoffelsalat, dazu ein Gurkensalat, handgerührte Preiselbeeren und Zitrone	€ 33,9
STRANDHOTEL BURGER von der Holsteiner Färs, mit Brioche Buns, Zwiebelkonfitüre, Käse, knusprigem Bacon, knackigem Salat, hausgemachter, würziger Burgersauce und Pommes Frites	€ 19,9
PAPPARDELLE PASTA „TARTUFO“ in Trüffelrahm verfeinert mit Rucola und Grana Padano	€ 21,9
	mit saftigen Kalbsfiletstreifen + € 8
	mit vier Garnelen + € 12

## Vegetarisch / Vegan

---

PASTA SALVIA mit einem leichten Salbei Pesto, dazu karamellisierte Ziegenkäse und halbgetrocknete Tomaten	vegetarisch	€ 21,9
UMAMI BURGER vegetarischer Gemüsebratling im Brioche Bun, mit Umami Burger Sauce, Bruschetta-Tomaten und frischem Rucola, dazu Pommes Frites	vegetarisch	€ 19,9
GEGRILLTER PORTOBELLO BURGER Riesenchampignon als Burger mit knackigem Salat, Zucchini, Aubergine und pikant süßer Ajvar Sauce, dazu Süßkartoffelpommes	vegan und glutenfrei	€ 21,9

## 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

### TORTA CAPRESE

GLUTENFREI

Saftiger Mandel-Schoko-Kuchen

mit einer Nocke Fruchtsorbet

€ 12,9

### „DEATH BY CHOCOLATE“

Lauwarmes Schokoladenküchlein

an Haselnusseis und Beeren

€ 15,9

### LIMONCELLO MOUSSE

mit einer Kugel Vanilleeis von Giovanni L. und Limoncello Likör

€ 11,9

### GEMISCHTES EIS VON GIOVANNI L.

mit 3 Eiskugeln nach Wahl und Sahne

€ 7,9

Vanille

Erdbeere

Schokolade

Haselnuss

Stracciatella

Kinderschokolade

mit Schokoladensauce

+ € 1

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