

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	klein	€ 8,9
	groß	€ 12,9

TAGESSUPPE SIEHE SAISONKARTE

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	€ 24,9

RÄUCHERLACHS

auf hausgemachtem Kartoffelrösti

mit unserer Honig-Senf-Dill Sauce		€ 12,9
	Nordseekrabben dazu	€ 15,9

„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN

gebratene Garnelen aus Wildfang – keine Zuchtware -, mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	4 Stück	€ 16,9
	6 Stück	€ 19,9

Salate

KLEINER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing		€ 6,9
--	--	-------

GROBER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing		€ 9,9
	mit gebratener Hähnchenbrust	€ 14,9
	mit dreierlei frischen Fischfilets	€ 18,9
	mit Garnelen	€ 16,9

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 direkt vom Strander Fischer Randy. Sein Kutter liegt immer morgens an der Außenmole direkt bei uns im Hafen.“



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

€ 25,9

STRANDER BUTT

im Ganzen gebratene Scholle

mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

mit Speckstippen

€ 20,9

mit Nordseekrabben

€ 25,9

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

€ 15,9

Austern Sylter Royal



Die Sylter Royal ist eine Zuchtauster, die in Aquakulturen im Lister Wattenmeer in drei Jahren großgezogen wird.

Das Austernfischen hat auf den nordfriesischen Inseln eine über tausendjährige Tradition.

Die Sylter Royal ist die einzige Auster, die in Deutschland produziert wird.

Die Sylter Royal erreicht einen höheren Fleischgehalt als andere Sorten und zeichnet sich geschmacklich durch einen feinen nussigen Geschmack und eine dezente Salznote aus.

- Unsere Auster aus Schleswig-Holstein -



SYLTER ROYAL AUSTERN – ZUBEREITET NACH „STRANDHOTEL ART“ (nicht immer verfügbar)
mit Apfelstreifen, Ingwerstreifen und Gurkenstreifen anbei

3 Stück	€ 10
6 Stück	€ 18
9 Stück	€ 25
12 Stück	€ 35

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 Satzfisch 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 Baguette

als Vorspeise € 16,9

als Hauptgang € 26,9

KAVIAR VOM STÖR AUS SCHLESWIG - HOLSTEIN

klassisch, mit gerösteten Tramezzini, Crème fraîche, gehacktem Ei und Kräutern

€ 29,9

GEBRATENES FILET VOM STÖR (200G)

auf Zitronenrisotto mit Zuckerschoten und Hummerschaum

€ 28,9

Fleisch vom Bio – Galloway aus Schleswig - Holstein

„Wir beziehen unser Bio – Galloway Fleisch vom Hof Bunde Wischen, welcher gelegen in 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

+ € 2

mit Pommes Frites

+ € 3

mit Bratkartoffeln

+ € 3,5

mit Süßkartoffelpommes

+ € 3,5

GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY

mit Portweinjus auf Pastinakenpüree

und gebratenem Serviettenknödel

€ 28,9

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

€ 20,9

STRANDHOTEL BURGER

von der Holsteiner Färse, 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

€ 15,9

GEGRILLTER PORTOBELLO BURGER

vegan und glutenfrei

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

€ 16,9

Dessert

PANNA COTTA

mit Kompott aus Früchten der Saison

€ 6,9

CRÈME BRÛLÉE

mit einer Nocke Fruchtsorbet

€ 8,9

„DEATH BY CHOCOLATE“

Lauwarmer, hausgemachter Schokoladenbrownie

an Royal-Mint-Eis und Schokocrunch

€ 9,9

„LYKKE & PAPI“

Pfannkuchen mit Schokosauce, Kirschkompott, saisonalen Früchten,

Sahne und einer Kugel Eis von Giovanni L. nach Wahl

€ 8,9

„Eine Kreation meiner 4-jährigen Tochter Lykke. Sie wollte selber ein Pfannkuchenrestaurant 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.