

# **Bistro Karte**

---

## **Norddeutsche-Kartoffelcremmesuppe**

*mit Streifen vom geräuchertem Lachs*

*dazu Creme Fraiche und Kresse*

**6,90 €**

**großer Teller 9,90 €**

---

## **Flammkuchen Elsässer Art**

*Mit Speck, Lauchzwiebeln und Schmand*

**8,80€**

---

## **Flammkuchen Strandhalle**

*Mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Schmand und Chilifäden*

**13,90€**

---

## **Strandhallen-Burger 200g**

*100% Angus Beef im rustikalen Brötchen mit Cheddar-Käse, Bacon,*

*Strandhallen-Sauce<sup>o,g</sup>, Gewürzgurke, Salat & Tomate dazu Pommes Frites*

**13,90 €**

---

## **Ofen-Kartoffel Classic<sub>g</sub>**

*dazu Sour Cream, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette<sub>k</sub>*

**9,80€**

---

## **Ofen-Kartoffel<sub>g</sub>**

**nach Art des Hauses**

*gefüllt mit Streifen von gebratener Putenbrust, Zwiebeln, rotem Pfeffer*

*und Meersalz, dazu Sour Cream, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette<sub>k</sub>,*

*frischen Kräutern und Kirschtomaten*

**13,90 €**

---

# **Suppe & Salate**

## **Fischsuppe „Strandhalle“**<sub>b,i</sub>

*Fisch-Variation aus der Nordsee mit abgezogener Back-Paprika  
und geschmortem Safran-Fenchel, dazu Aioli <sub>c,k</sub> und Ciabattachip*

**8,90 €**

*große Portion 11,50 €*



## **Gemischter Salat**

*Salate der Saison, Kirschtomaten, frische Champignons, Gurken, Paprika  
Croutons, Kräuter-Vinaigrette  
und gehobeltem Grano Padano*

**9,90€**



## **Lachstatar**

*Auf Salatbett mit Kräuter-Vinaigrette, dazu Kartoffelrösti, Creme Fraiche und  
frisch geriebener Meerrettich*

**14,50€**



## **Fisch & Salat**

*Zanderfilet kross auf der Haut gebraten, gemischte Blattsalate in Kräuter-  
Vinaigrette Radicchio,  
belegt mit gebratenen Garnelen  
Verfeinert mit Tomaten-Concassée, gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Croutons und frisch gehobeltem Grana Padano1*

**16,40€**



# **Fisch & Fleisch**

---

## **Matjesfilet**

*Mit Sauce nach Hausfrauen Art, dazu Salzkartoffeln*

**13,50€**

---

## **Schollenfilet in Eihülle**

*gebraten, hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Lauchzwiebeln dazu Gewürzgurke und Zitrone*

**13,90 €**

---

## **Zanderfilet**

*Auf der Haut gebraten, mit gemischten Blattsalaten, Kräuter-Vinaigrette-  
Dressing, dazu Salzkartoffeln an leichter Zitronen-Rahmsauce*

**17,50€**

---

## **Zarter Rinderbraten**

*Im eigenen Sud gegart, mit geschwenktem Marktgemüse und Butter -  
Petersilienkartoffeln*

**13,90€**

---

## **Rumpsteak 250g**

*Vom argentinischen Beef dazu gebratene Pilze, Steakhaus Pommes und  
Kräuterbutter*

**21,50€**

---

## **Deichteller**

*Schweinefilet, Rinder & Putensteak mit buntem Gemüse, Pfeffer-Rahmsauce  
und Bratkartoffeln*

**22,50€**

---

## **Schnitzel "Wiener Art"**

*vom Schweinerücken, frisch paniert <sup>a,c</sup> und in Butterschmalz gebraten, mit Champignons in Rahm <sup>a, g, i</sup>, Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter, dazu Gurken-Dillsalat mit Saure Sahne*

**14,80 €**

---

## **Für Kinder**

### **Nudeln Bambini**

*Mit hausgemachter Tomatensauce <sup>6i</sup>*

**6,90€**

---

### **Kapitän-Blaubär-Teller**

*Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Honigmöhren <sup>g,i</sup>*

**7,80€**

---

### **Piraten Schnitzel**

*Frisch paniertes Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes*

**8,50€**

## **Dessert**

### **Warmer Apfelstrudel**

*Mit Vanilleeis und Sahne*

**6,90€**

---

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffein
10. Chinin
- 11 Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle ( ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. Gewachst ( wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden )  
Taurin
14. Nitropökelsalz

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

- a. Gluten haltiges Getreide ( Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut )
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Laktose
- h. Schalenfrüchte ( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i. Sellerie
- j. Senf
- k Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulfite ( ab 10 mg pro kg oder Liter )
- m. Süßlupinen
- n. Mollusken ( Weichtiere wie Schnecken )