

# Speisekarte

## Matjesfilet

*Mit Sauce nach Hausfrauen Art, dazu Salzkartoffeln*

**15,50€**

---

## Rotbarschfilet in Eihülle

*Wildfang, täglich frische Lieferung*

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

**15,90 €**

---

## Kabeljaufilet

*Kross auf der Haut gebraten dazu Saisongemüse  
und Stampfkaroffel mit frischem Mangold*

**18,90 €**

---

## Bremer Knipp

*kross angebraten aus der Pfanne, dazu Bratkartoffeln mit Speck  
und Zwiebeln, Gewürzgurken, Scheiben von der roten Bete  
und eingelegten Kürbisstückchen*

**15,80 €**

---

## Garnelen „mediterraner Art“

*Garnelen mit Knoblauch angebraten, rote Zwiebeln, Paprika, frische Kräuter, dazu Rucola  
Salat, Kirschtomaten und gehobelten Gran Gusto Käse*

**Als Vorspeise 9,80€**

**Als Hauptgang 16,80€**

---

## Rumpsteak 250g

*Vom argentinischen Beef dazu Speckbohnen und Tomatenwürfel, Steakhaus Pommes und  
Kräuterbutter*

**24,90€**

# **Bistro Karte**

## **Strandhallen-Burger 200g**

*100% Angus Beef im rustikalen Brötchen mit Cheddarkäse, Bacon,  
Strandhallen-Sauce, Gewürzgurke, Salat & Tomate dazu Pommes Frites*

**16,80 €**

---

## **Garnelen-Mozzarella-Burrata**

*Mit Kirschtomaten, Basilikum, frisch gehobeltem Grana Padano Käse, gebratenen Garnelen  
in Knoblauch, Ingwer + Chilli,  
Meersalzflocken und Extra Virgen Olivenöl*

**Als Vorspeise 13,90€**

**Als Hauptgang 18,80€**

---

## **Flammkuchen Elsässer Art**

*Mit Speck, Lauchzwiebeln und Schmand*

**9,80€**

---

## **Flammkuchen Strandhalle**

*Mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Schmand und Chilifäden*

**14,90€**

---

## **Ofen-Kartoffel**

*mit Sour Cream , Röstzwiebeln, rotem Pfeffer  
und Meersalz, dazu gemischter Blattsalat mit Vinaigrette,  
frischen Kräutern und Kirschtomaten*

**11,50 €**

**Mit Putenfleisch 15,50 €**

---

## **Schnitzel -Wiener Art**

*vom Schweinerücken, frisch paniert a,c und in Butterschmalz gebraten dazu Champignon  
mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfel, Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter und  
Gurken-Dillsalat mit Saure Sahne*

**16,90 €**

# Speisekarte

## Bruschetta

*Tomaten in Würfel geschnitten, mariniert mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalzflocken dazu geröstete 3 Scheiben Ciabatta und frisch gehobelter Parmesankäse*

**7,90€**

## Lachstatar

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

**14,50€**

**Als Hauptgang 21,50€**

## Norddeutsche-Kartoffelcremmesuppe

*mit Streifen vom geräuchertem Lachs  
dazu Creme Fraiche und Kresse*

**7,60 €**

**großer Teller 9,90 €**

## Fischsuppe „Strandhalle“<sup>b.i.</sup>

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

**9,90 €**

**große Portion 12,90 €**

## Gemischter Salat

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

**10,80€**

## 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 Padano*

**17,90€**