

# **Bistro Karte**

---

## **Norddeutsche-Kartoffelcremmesuppe**

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

**7,60 €**

**großer Teller 9,90 €**

---

## **Flammkuchen Elsässer Art**

*Mit Speck, Lauchzwiebeln und Schmand*

**9,50€**

---

## **Flammkuchen Strandhalle**

*Mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Schmand und Chilifäden*

**14,50€**

---

## **Strandhallen-Burger 200g**

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

**15,90 €**

---

## **Ofen-Kartoffel Classic**

*dazu Sour Cream, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette*

**10,80€**

---

## **Ofen-Kartoffel**

**nach Art des Hauses**

*gefüllt mit Streifen von gebratener Putenbrust, Zwiebeln, rotem Pfeffer  
und Meersalz, dazu Sour Cream, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette,  
frischen Kräutern und Kirschtomaten*

**14,90 €**

---

# 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*

**9,90 €**

**große Portion 12,90 €**

.....

## Caesar Salad

*Römersalat, Kirschtomaten, Croutons,  
und frisch gehobelter Grana Padano*

**9,90 €**

mit Putenbruststreifen 13,90 €

mit Zanderfilet 16,90 €

mit Garnelen 18,90€

.....

## Lachstatar

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

**14,50€**

.....

## Bruschetta

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

**7,90€**

.....

# **Fisch & Fleisch**

## **Matjesfilet**

*Mit Sauce nach Hausfrauen Art, dazu Salzkartoffeln*

**14,50€**

---

## **Schollenfilet in Eihülle**

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

**14,90 €**

---

## **Kabeljaufilet**

*kross auf der Haut gebraten dazu gebratenen Kräuterseitlingen,  
vanilliesierte Kirschtomaten  
und Mangold-Stampfkartoffel*

**23,90 €**

---

## **Rumpsteak 250g**

*Vom argentinischen Beef dazu gebratene Kräuterseitlinge mit  
Lauchzwiebeln und Tomatenwürfel, Steakhaus  
Pommes und Kräuterbutter*

**25,90€**

---

## **Bremer Knipp**

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

**14,80 €**

---

## **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 €**

---

## **Für Kinder**

---

### **Mini-Burger**

*Mit Brioche Brötchen, Rind Burger, Schmelzkäse, Mayonnaise, Ketchup*

**7,90€**

---

### **Kapitän-Blaubär-Teller**

*Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Honigmöhren g,i*

**8,80€**

---

### **Piraten Schnitzel**

*Frisch paniertes Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes*

**9,50€**

## **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 )