

Fleisch

Bremer Knipp

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

15,80 €

.....

Schnitzel -Champions

vom Schweinerücken, frisch paniert ^{a,c} und in Butterschmalz gebraten dazu Champions mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfel, Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter und Gurken-Dillsalat mit Saure Sahne

19,50 €

.....

Strandhallen-Burger 200g

100% Angus Beef im rustikalen Brötchen mit Cheddarkäse, Bacon, Strandhallen-Sauce^{o,g}, Gewürzgurke, Salat & Tomate dazu Pommes Frites

16,80 €

.....

Rumpsteak 250g

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

24,90€

.....

Bistro Karte

Bruschetta

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

7,90€

Flammkuchen Elsässer Art

Mit Speck, Lauchzwiebeln und Schmand

9,80€

Flammkuchen Strandhalle

Mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Schmand und Chilifäden

14,90€

Ofen-Kartoffel Classic

dazu Sour Cream, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette

11,50€

Ofen-Kartoffel

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

15,50 €

Suppe & Salate

Norddeutsche-Kartoffelcremmesuppe

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

7,60 €

großer Teller 9,90 €



Fischsuppe „Strandhalle“_{b.i.}

*Fisch-Variation aus der Nordsee mit abgezogener Back-Paprika
und geschmortem Safran-Fenchel, dazu Aioli_{c,k} 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€



Garnelen-Mozzarella-Burrata

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

18,80€

Als Vorspeise 13,90€



Fisch

Lachstatar

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

21,50€

Vorspeise 14,50€



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 €



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€

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 Vanillesoße

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)