

Restaurant "STRAND12" SPEISENKARTE



Vorspeise, Suppe & Salat

Anti Pasti

Mammut Oliven grün mit Stein
Balsamicozwiebeln in Kräuteröl
Fetafrischkäse im Speckmantel
Sardinenfilets in Kräuteröl
Geschmorte Paprika

Kleine Auswahl (3 Sorten) 10 €
Große Auswahl (5 Sorten) 15 €

Mozzarella & Tomate

mit Rucola und Balsamicoreduktion 8 €

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Champignons,
Rucola und Grana Padano 13 €

Tranchen vom hausgebeizten Lachs
auf Kartoffelrösti mit Limettenschmand 12 €

Caesar Salad

Römersalat in Caesar Dressing mit Parmesanspäne
und Knoblauchcroûtons 11 €

Warnemünder Fischtopf

Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsewürfeln 8 €

Mediterrane Tomatensuppe

mit Grana Padanoraspel und Brioche 6 €

Geeiste Gurken-Joghurtsuppe

mit Cocktailkrabben 6 €

Käse Trio ca. 100g

Grana Padano Italienischer Vollmilchkäse, Extrahart
Manchego Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch
Picandou französischer Ziegenfrischkäsetaler
mit Feigensenf, Weinbeeren, Nüssen,
Fassbutter & Landbrot 12 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratenes Filet vom Eismeerdorsch

an körniger Senfsauce mit Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln 23 €

Zanderfilet mit Schmorgurken-Paprikagemüse
in Dillsauce und Buttermilch-Kartoffelstampf 23 €

Paella-Catalana

Reispfanne mit allerlei Schalen- und Krustentieren,
Meeresfrüchten & Hähnchenbrustfilet in pikanter
Brühe mit frischem Gemüse und Zitrone 22 €

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

mit gebackenen Kapern, Sardellenfilets und Zitrone
dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat 25 €

Gegrilltes Rumpsteak von der Färse ca. 250 g

mit geschmorten Rosmarinkartoffeln,
Sour Cream und Salatbukett 29 €

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung an Rucolaschaum
und Grilltomate mit Avocadofüllung 16 €

Safranpappardelle

in Gorgonzolasauce mit geschmortem bunten
Paprikagemüse 15 €

Wahlweise dazu

Riesengarnelen 5 St. 12 €
Rinderfiletstreifen 120 g 14 €
Poulardenbruststreifen 120 g 7 €

Weinempfehlung

Rosé de Rosé AOP 2020, La Grange
Languedoc-Roussillon
0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 29,50 €

Grenache, Syrah & Mourvèdre. Zart Rosa.

Herrlich sommerlich frisch und elegant.
Zarte Pfirsichblüte, Johannisbeere, Kräuter und
ein Hauch von rosa Grapefruit.

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Schlagsahne und Vanilleeis	8 €
Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren	7 €

Eis & Kuchen

Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	8 €
---	-----

Fruchtbombe

Je eine Kugel Kirscheis, Erdbeereis und Zitroneneis mit Sahnehäubchen und Früchten	8 €
---	-----

Ostsee-Nusskracher

Zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Haselnusseis mit Sahnehäubchen, Karamellsauce und Nüssen	8 €
--	-----

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur	5 €
--	-----

Eine Kugel Eis	2 €
----------------	-----

diverse Sorten

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander

aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service.

Wir halten eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit.