

Restaurant "STRAND12" SPEISENKARTE

Vorspeise, Suppe & Salat

Mediterrane Anti Pasti

Mammut Oliven grün mit Stein
Auberginenröllchen mit Bärlauchschmand
Grillzwiebeln süß-sauer
Feta im Speckmantel
Geschmorte Paprika

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

Warnemünder Fischspezialitäten

Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
Räuchermakrelenfilet mit Guacamole
Räucheraalfilet mit Meerrettichcreme
Gabelrollmops mit Essiggemüse
Krabben mit Zwiebel-Paprika-Confit

Kleine Auswahl (3 Sorten) 14 €
Große Auswahl (5 Sorten) 20 €

Büffelmozzarella an Tomatensalsa
mit Rucola und Balsamicoreduktion 12 €

Coppa-Toskana „vier Monate gereifter Nackenschinken“
mit Zuckermelone, Zwiebel-Paprika-Confit
und Preiselbeergel 15 €

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Champignons,
mariniertem Rucolasalat
und Grana Padano 15 €

Caesar Salad
Römersalat in Caesar Dressing mit
Parmesanspänen und Knoblauchcroûtons 11 €

Warnemünder Fischtopf

Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsewürfeln 12 €

Duett von Tomaten- & Pastinakensuppe
mit Limettenbrösel 8 €

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Chilikrabben und Sauerkresse 8 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratenes Eismeerdorschfilet
an Portweinschalotte mit Eicreme, Lachskaviar
und lauwarmem Kartoffelsalat 26 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Schmorgurken-Paprikagemüse
in Dillsauce und Rote Bete-Kartoffelstampf 25 €

Frische Sternberger Forelle gebacken ca. 400g
mit Sahnemeerrettich, Fenchel-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln 26 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gebackenen Kapern, Sardellenfilets
und Zitrone, dazu Röstkartoffeln
und Gurkensalat 29 €

Gegrilltes Rumpsteak
von der Pommern Färsche ca. 220 g
mit gebratenen Austernpilzen
und Süßkartoffel Pommes frites
an Limetten-Mayonnaise 37 €

Gebratene Maispouardenbrust
mit Joghurt-Hummusdip, orientalischem
Gemüse-Couscous und Auberginenröllchen
mit Bärlauchschmand 26 €

Safranrisotto mit sautiertem Pak Choi
und gebackenem Feta 18 €

Frische Spaghetti
in Trüffelbutter mit frischen Trüffelscheiben,
Grana Padano und geschmorten
Balsamico-Kirschtomaten 20 €

Wahlweise dazu
Riesengarnelen 5 St. 15 €
Serranoschinken 50g 6 €
Maispouardenbrust 120 g 8 €



Käse, Dessert & Kuchen

Bio Käse Trio ca. 120g 16 €

Deichkäse

Norddeutscher Rohmilchkäse,
mild-nussig, 3 Monate gereift,
Fettgehalt 50 %

Husumer

Norddeutscher Rohmilchkäse, aromatisch-würzig,
3-8 Wochen gereift, Fettgehalt 50 %

Friesentaler

Norddeutscher Rohmilchkäse, frisch-sahnig,
2 Wochen gereift, Fettgehalt 50 %

dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,
Nüsse, Butter & frisches Baguette

**Honig aus Warnemünde von
unserem eigenen Bienenvolk
Glas 250g 4,95 €**

Biskuit Törtchen

gefüllt mit Isländischer Skyr-Creme
und Erdbeer-Minzkompott 8 €

Hübners Honig-Crème Brûlée

mit Apfelkompott und Schokoladeneis 9 €

Warmer Apfelstrudel „Wiener Art“

mit Vanillesauce, Schlagsahne und Vanilleeis 8 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander
aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service.

Eis

Kirscheisbecher

je eine Kugel Amarena Kirscheis, Schokoladeneis
und Vanilleeis mit Kirschgrütze, Sahne und
Schokoladenraspeln 9 €

Schwedeneisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus,
mit Eierlikör, Schlagsahne und
Schokoladensauce 8 €

Fruchtbombe

je eine Kugel Amarena Kirscheis, Erdbeereis
und Zitroneneis mit Sahnehäubchen
und Früchten 9 €

Ostsee-Nusskracher

zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Haselnusseis
mit Sahnehäubchen, Karamellsauce
und Nüssen 9 €

Erdbeereisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren
mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln 8 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur 5 €

Eine Kugel Eis 2 €

unsere Sorten

Vanille

Schokolade

Erdbeer

Zitrone

Amarena Kirsch

Walnuss

Haselnuss

Stracciatella

*Wir halten eine Karte mit Inhaltsstoffen
unserer Produkte für Sie bereit.*