

Restaurant "STRAND12" SPEISENKARTE

Vorspeisen, Suppen & Salate

Warnemünder Fischspezialitäten

Räucherlachs mit Senf-Honig-Dillsauce
Räuchermakrelenfilet mit Guacamole
Geräucherter Heilbutt mit Meerrettichcreme
Gabelrollmops mit Essiggemüse
Rauchmatjes mit Remoulade

Kleine Auswahl (3 Sorten) 14 €

Große Auswahl (5 Sorten) 20 €

Tomaten-Ciabatta Salat

mit Büffelmozzarellaperlen, Zitronengras-
Paprikapesto und Basilikumkresse 12 €

Rindercarpaccio

mit getrüffelten Champignons,
mariniertem Rucola und Grana Padano 13 €

Roastbeef vom Kalb

auf Mixed Pickles-Eiersalat
mit Trüffelmayonnaise 14 €

„Caesar Salad“

Römersalat mit Caesardressing,
Knoblauchcroûtons und Parmesanspäne 11 €

Warnemünder Fischtopf

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

Erbsen-Minzsuppe

mit Zuckermelone und Joghurtcrisp 7 €

Mediterrane Tomatensuppe

mit Hähnchenspießen und Basilikumkresse 8 €

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

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratene ganze Scholle

„Finkenwerder Art“ ca. 500g
mit Butterkartoffeln
und Rote Bete-Apfelsalat 27 €

Gegrilltes Buttermakrelenfiletsteak

mit Zitronenbutter,
karamellisiertem Radicchio
und Erbsen-Minzrisotto 24 €

Gegrilltes Thunfischfiletsteak

auf warmem Avocado-Süßkartoffelsalat
mit Chili-Tortilla Chips 25 €

Gebackene Maispouardenbrust

mit Ratatouillegemüse in Paprikasauce
auf Spaghetti mit Grana Padanoraspel 26 €

Gegrilltes Färsenrumpsteak

ca. 180 g
an Bergpfeffersauce mit grünem Spargel
und Kartoffelgratin 29 €

Gebratenes Dry Aged T-Bone Steak

vom Schwein 350 g
an tomatiertem Bohnen-Cassoulet
mit Süßkartoffel-Falafel 29 €

Frische Spaghetti

in Trüffelbutter geschwenkt
mit Balsamicotomaten, frittierter Rauke
und Grana Padanoraspel 20 €

Gegrillter Halloumi

auf Erbsen-Minzrisotto
mit karamellisiertem Radicchio 18 €

Wahlweise dazu

Riesengarnelen 5 St. 15 €

Serranoschinkenchips 50 g 6 €

Käse, Dessert & Kuchen

Käse Trio ca. 100g

Manchego

Spanischer Schafmilchkäse, 6 Monate gereift
zart-pikanter Geschmack, Fettgehalt 50 %

Robiola a Crosta Lavata

Italienischer Kuhmilch-Weichkäse, Rotschmier-
Blauschimmel, salzig-cremig-würziger Geschmack,
Fettgehalt 48 %

Tomette pur brebis D'Iratty

Französischer Schafsmilch-Hartkäse
leicht-pikant-würziger Geschmack, 2 Monate
gereift,
Fettgehalt 50 %

dazu servieren wir Feigensenf,
Weinbeeren, Nüsse & Feigennussbrot 15 €

Weintipp

Traminer EGOIST 2018, Thomas Leithner, Kamptal
Rosenaromatik, Gewürznelke, saftig-fleischige Exotik
mit Papaya, Blutorange und Trockenfrüchten, würzige
Aromen, mächtiger Körper und langer Nachhall

5cl 6,00 € 0,1l 11,00 € Fl. 0,375l 45,00 €

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren
und Schokoladeneis 9 €

Granatapfel Panna Cotta

an Mango-Maracujakompott
mit Minzparfait 9 €

Sauerkirschtiramisu

mit Schokoladensauce 8 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander
aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service

Eis

Kirschbecher

Je eine Kugel Amarena Kirsch-, Schokoladen-
und Vanilleeis mit Kirschgrütze, Sahne und
Schokoladenraspeln 9 €

Schwedeneisbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus,
mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensauce 8 €

Fruchtbombe

Je eine Kugel Amarena-Kirscheis, Erdbeereis
und Zitronensorbet mit Sahne
und Früchten 9 €

Ostsee-Nusskracher

Zwei Kugeln Walnusseis,
eine Kugel Haselnusseis, mit Sahne,
Karamellsauce und Nüssen 9 €

Erdbeereisbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis
mit marinierten Erdbeeren,
Sahne und Schokoladenraspeln 9 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Eine Kugel Eis 2 €

unsere Sorten

Vanilleeis

Schokoladeneis

Erdbeereis

Zitronensorbet

Pistazieneis

Amarena Kirscheis

Walnusseis

Haselnusseis

Stracciatellaeis

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

STRAND
HOTEL HÜBNER