

# Restaurant "STRAND12" SPEISENKARTE

## Vorspeise

### Warnemünder Fischspezialitäten

Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce  
Räuchermakrelenfilet mit Guacamole  
Räucheraalfilet mit Meerrettichcreme  
Gabelrollmops mit Essiggemüse  
Rauchmatjes mit Remoulade

Kleine Auswahl (3 Sorten) 14 €

Große Auswahl (5 Sorten) 20 €

### Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler

auf Roter Bete mit Feigen-Senfdressing und gerösteten Walnüssen 12 €

### Rindercarpaccio

mit getrüffelten Champignons, mariniertem Rucola und Grana Padano 13 €

### Drei flambierte Riesengarnelen

an Aioli-Butterschaum mit Röstbrot und frischer Kresse 14 €

## Suppe

### Warnemünder Fischtopf

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

### Suppenduett

von Kürbissamtsuppe und Rote Bete-Suppe mit Apfelgel 8 €

### Mediterrane Tomatensuppe

mit Falafel und Minzschmand 7 €

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

## Fisch, Fleisch & Vegetarisch

### Gebackenes Dorschfilet

unter Blutwurstkruste, mit Sauerrahmkraut und gefüllten Maronengnocchi 22 €

### Gegrilltes Butterfischsteak

mit mediterranem Zucchini Gemüse und Zitronengrasrisotto 21 €

### Glasiertes Steinbeißerfilet

an Blutorangensauce mit Babyblattspinat und Sepiapasta 24 €

### Geschmortes Rinderbäckchen

mit Portweinsauce, frittierten Wirsingkohlstreifen und Kartoffel-Sellerie-Schokoladenpüree 22 €

### Glasierte Lammfilets

an Dörraprikosensauce mit Birnen-Bohnen-Speckgemüse und Kartoffelgratin 26 €

### Gebratenes Tournedo vom Kalbsfilet

im Speckmantel mit Kräutersaitlingen und cremiger Kürbispolenta 28 €

### FrISChe Spaghetti in Trüffelbutter

mit frittierten Wirsingkohlstreifen, gebackenen Sweet Peppadew und Grana Padano 20 €

### Steinpilzrisotto

mit Knoblauch-Blattspinat und karamellisiertem Ziegenfrischkäsetaler 18 €

### Wahlweise dazu

Riesengarnelen 5 St. 15 €

Serranoschinken chips 50 g 6 €

Kalbsfiletspitzen 100 g 15 €

## Käse, Dessert & Kuchen

### Käse Trio ca. 100g

#### Picandou

Französischer Ziegenmilchkäsetaler aus dem Périgord, mild-cremig-frischer Geschmack, Fettgehalt 45 %

#### Grana Padano D.O.P Soresina

Italienischer Rohmilch-Hartkäse aus Lombardei, 16 Monate gereift, wohlriechend-mild, Fettgehalt 32 %

#### Gorgonzola D.O.P dolce

Italienischer Edelschimmelpilz-Kuhmilchkäse aus der Lombardei, pikant-würzig, 54 Tage gereift, Fettgehalt 48 %

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

### Kardamom-Crème Brûlée

mit Kumquatsragout und  
einer Kugel Schokoladeneis 9 €

### Heidelbeergrütze

mit *Hübners Honig* im Schokoladencup  
und Apfelsorbet 9 €

### Honig von unserem Bienenvolk

aus Warnemünde

Glas 250g 4,95 €

### Sanddorn Panna Cotta

an Gewürzzwetschgen und Grüntee-Eismochi 9 €

### 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,  
Schlagsahne und Schokoladensauce 8 €

### Fruchtbombe

Je eine Kugel Amarena Kirsch-, Erdbeer-  
und Zitroneneis mit Sahnehäubchen  
und Früchten 9 €

### Ostsee-Nusskracher

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

### Heiße Himbeergrütze

& zwei Kugeln Vanilleeis  
mit Sahne und Schokoladenraspeln 9 €

### Eine Kugel Eis 2 €

unsere Sorten

Vanilleeis

Schokoladeneis

Erdbeereis

Zitronensorbet

Apfelsorbet

Amarena Kirscheis

Walnusseis

Haselnusseis

Stracciatellaeis

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