

Restaurant "STRAND12" SPEISENKARTE



Vorspeise, Suppe & Salat

Anti Pasti

Mammut Oliven grün mit Stein
Balsamicozwiebeln in Kräuteröl
Fetafrischkäse im Speckmantel
Glasierte Portwein-Salami
Geschmorte Paprika

Kleine Auswahl (3 Sorten) 10 €

Große Auswahl (5 Sorten) 15 €

Karamellisierte Bio-Ziegenfrischkäsetaler

-aus dem Périgord- mit Feigen-Konfitüre, Rucola
und Zuckermelonenbällchen 15 €

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Champignons,
Rucola und Grana Padano 15 €

Tranchen vom gebeizten Holunder-Lachs
auf Kartoffelrösti mit Limettenschmand 13 €

Herbstliche Feldsalatröschen
mit Beerendressing, Schinkenchips,
Schwarzbrotcroûtons 16 €

Warnemünder Fischtopf

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

Duett von Tomaten- & Kürbissuppe
mit Limettenbrösel 8 €

Wildgulaschsuppe
mit Preiselbeer-Schmand und
frischem Baguette 11 €

Käse Trio ca. 100g

Grana Padano Italienischer Vollmilchkäse, Extrahart
Manchego Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch
Tête de Moine schweizer Rohmilchkäse, blumig-
würzig

mit Feigensenf, Weinbeeren, Nüssen,
Fassbutter & Landbrot 15 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Eismeerdorschfilet unter Spinatkruste gebacken
mit sautiertem Kürbis-Paprikagemüse
und Rote Bete-Linsenrisotto 25 €

Zanderfilet an Grüntee-Limettenglace mit
Portweinschalotten und Pastinakenpüree 25 €

Frische Kutterscholle ca. 800g
mit Krabben-Lauchgemüse 29 €
und Petersilienkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gebackenen Kapern, Sardellenfilets
und Zitrone, dazu Röstkartoffeln
und Gurken-Rahmsalat 29 €

Gegrilltes Rumpsteak von der Färse ca. 250 g
an Sauce Dijonnaise mit gebratenen Austernpilzen
und Parmesan-Tomatenkroketten 36 €

Geschmorte Bäckchen vom Eichelschwein
in Trüffelsauce mit Pariser Möhrchen
und Violettkartoffelgratin 33 €

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung
an Feigenschaum und geschmorten
Wirsingkohl mit Mandeln 18 €

Rote Bete-Linsenrisotto
mit gebranntem Bananenconcassé
im Babyblattspinat und
Tête de Moine Rosetten 18 €

Wahlweise dazu
Riesengarnelen 5 St. 15 €
Rinderfiletstreifen 150 g 15 €
Poulardenbrust 120 g 7 €

Dessert

Südsee Tiramisu

Löffelbiskuit mit Mandel-Kaffeelikör,
Kokoscreme, weißer Schokoladensauce
und Mango-Maracujagrütze 9 €

Hübners Honig-Crème Brûlée

mit Zwetschgenkompott und Noisetteeis 9 €

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

Eis & Kuchen

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

Je eine Kugel Walnusseis, Haselnusseis und
Nougateis mit Sahnehäubchen, Karamellsauce
und Nüssen 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.

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