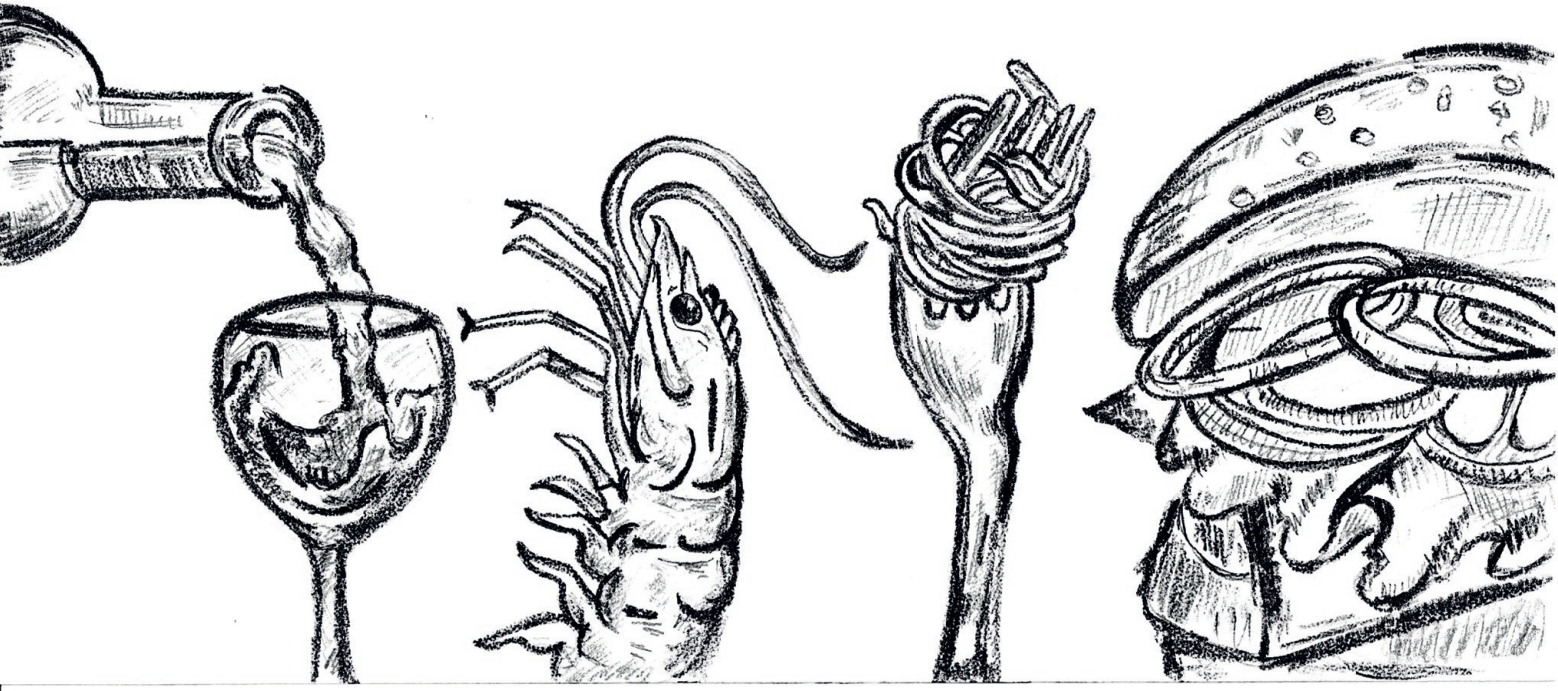




RESTAURANT

MENU

SPEISEN & GETRÄNKE



Schön, dass Sie da sind!

Sicherlich möchten Sie bei uns eine schöne Zeit verbringen, wir geben nun alles, dass dies gelingt.

Unser Küchenteam legt viel Wert auf Frische und gute, regionale Zutaten. Bei uns im Kleinen Strandhaus werden alle Speisen nach Bestellung frisch zubereitet.

Das kann auch mal bedeuten, dass man ein paar Minuten auf sein Essen warten muss, aber das Warten lohnt sich.

Finden Sie nun etwas Leckeres in unserer Karte und genießen Sie Ihre Zeit bei uns im Kleinen Strandhaus!

Falls Sie sich auch zum Frühstück verwöhnen lassen möchten – Sie wissen, wo Sie uns finden!

Ihr Strandhaus-Team





SUPPEN

- Italienisches Tomatensüppchen** 6,50 €
mit getrockneten Tomaten, Pesto, Balsamico Glace und Parmesan-Croutons
- Süßkartoffelsüppchen** 6,50 €
mit Koriander, Chili Öl, Süßkartoffel-Chips und rosa Pfeffer
- Tagessüppchen** 6,50 €
passend zur jeweiligen Jahreszeit

SALATE

- Sunrise Salat** 9,80 €
Rucola mit Feta, Melone, confierten Tomaten, Rügener Honig, weißem Balsamico, Limette und Minze
- Spicy Garnelen** 13,90 €
auf Glasnudelsalat mit Chili, Wasabi Creme, Lauchzwiebeln, Cashews, Erdnüssen, Limette/Zitrone und Knoblauch
- Beach House Salat** 8,80 €
Wildkräutersalat mit Baby-Spinat, Mangold, Gurken, Tomaten, Petersilien-Dill-Vinaigrette und gerösteten Nüssen



FISCH

- Pink Fish** 15,80 €
gebratenes Lachsfilet mit gerösteten Drillings-Kartöfelchen und mariniertem Wildkräutersalat
- Spike Knight** 16,80 €
gebratenes Zanderfilet auf cremiger Basilikum Pasta mit getrockneten und confierten Tomaten
- Creamy Fish** 11,80 €
Matjesfilet in frischer Remouladensauce mit gerösteten Drillings-Kartöfelchen und mariniertem Wildkräutersalat

FLEISCH

- Crispy Chicken** 14,80 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet vom Maishähnchen mit gerösteten Drillings-Kartöfelchen und mariniertem Wildkräutersalat





PASTA

Sunchild Pasta - vegan

feine Tagliatelle in Tomatensauce mit veganer Sahne, Babyspinat, Knoblauch, confierten Tomaten und Rucola

10,80 €

Hot & Spicy Pasta - vegan

Linguine mit veganem Pesto, Chili, Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Rucola und Knoblauch

12,90 €

Sunchild Pasta

mit Lachs oder Garnelen

14,90 €

Prosciutto Primavera Pasta

feine Tagliatelle in cremiger Sahnesauce mit Hähnchenfiletstreifen, getrockneten Tomaten, glasigem Parma Schinken und gerösteten Pinienkernen

14,90 €



BURGER

Cheese Smash Burger

mit scharf angebratenem Rinderhack, Käse, Tomate, eingelegten Gurken, Salat, Zwiebeln, Mayonnaise, Ketchup und Senf

14,80 €

BBQ Smash Burger

mit scharf angebratenem Rinderhack, Bacon, Röstzwiebeln, Barbecue Sauce, eingelegten Gurken, Salat und Schmorzwiebeln

14,80 €

Fried Chicken Burger

mit knusprig frittiertem Maishähnchen, Honig-Senf-Sauce, Käse, Tomate, Gurke, Rucola, Koriander und Chili

14,80 €

Vegan Burger

mit Kidneybohnen-Patty, Porto Bello, Rucola, Avocado, Paprika-Creme, Balsamico Glace und Zwiebeln

13,80 €

Sunny Bagel

mit hausgebeiztem Lachs, Honig-Senf-Sauce, Frischkäse aus Poseritz, Rucola, Tomate und Wasabi-/Meerrettichcreme

13,80 €



POMMES FRITES

Klassisch

3,80 €

Saucen je

0,50 €

Ketchup, Mayo, BBQ Sauce, Honig-Senf-Sauce, Chili-Cheese-Sauce, vegane Mayo, vegane Sauce Tartare

KINDERMENÜ

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,80 €
Pasta mit Tomatensauce	6,50 €
Frittierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes	8,50 €
Kinder-Cheeseburger mit Pommes	9,80 €

DESSERT

Panna Cotta white Chocolate mit Waldmeister, Sauerkirsch-Ragout, Beeren, Minzpesto und Schokoladen-Crumble	5,60 €
Französischer Clafoutis luftiger Fruchtkuchen aus Eierteig mit Kirschen, Minze, Sahne und Beeren	5,60 €



KAFFEE

Kaffee Creme¹⁰	2,70 €
Kaffee Latte Macchiato¹⁰	3,80 €
Cappuccino¹⁰	3,50 €
Milchkaffee¹⁰	3,50 €
Espresso¹⁰	2,70 €
Doppelter Espresso¹⁰	4,10 €
Heiße Schokolade⁸	3,50 €
Baileys Coffee¹⁰ mit 2 cl Baileys, Kaffee und Schlagsahne	5,40 €
Irish Coffee¹⁰ mit 2 cl Irish Whiskey und Schlagsahne	5,80 €
Italian Chocolate⁸ mit 2 cl Amaretto und Schlagsahne	5,80 €
Irish Chocolate⁸ mit 2 cl Irish Whiskey und Schlagsahne	5,60 €

TEE

Heiß aufgegossene Minze mit Honig und Ingwer	3,90 €
Pure Tea Selection Earl Grey Sencha Apfel-Birne Feldkräuter Waldbeere Minze	2,50 €



ERFRISCHENDES

Güstrower Gourmet	0,25l	2,50 €
Mineralwasser Klassik, Medium oder Still	0,5l	5,90 €
Coca-Cola ^{1,10,11}	0,3l	3,40 €
	0,4l	4,50 €
Coca-Cola Zero ^{1,10,11} , Fanta ^{1,10,11} , Sprite ^{1,10,11}	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,50 €
Vita Malz (Malzbier) ^{1,2,4}	0,33l	3,90 €
Schweppes	0,2l	2,70 €
Tonic ^{8,11,15}		
Ginger Ale ^{1,2,8,11,15}		
Bitter Lemon ^{2,11,15}		
Bionade	0,33l	3,90 €
Holunder ¹¹ , Orange-Ingwer ¹¹ , Litschi ¹¹ , Kräuter ¹¹		
Hausgemachte Durstlöscher	0,5l	3,90 €
Strandhaus Wasser		
mit Minze, Blaubeeren, Zitrone ^{3,11}		
Orange ¹¹ oder Limette ^{3,11}		

FRUCHTIGES

Säfte	0,2l	2,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,4l	4,50 €
Nektar	0,2l	2,50 €
Banane ^{3,11} , Kirsch, Rhabarber, Mango ¹¹	0,4l	4,50 €
Schorle	0,2l	2,50 €
Apfelschorle, Rhabarberschorle	0,4l	4,50 €

BIER

Störtebeker		
Pils	0,33l	3,90 €
dunkel	0,5l	5,50 €
Bernsteinweizen hell	0,5l	5,50 €
Bio Roggenweizen	0,5l	5,50 €
Bernsteinweizen alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Strandräuber		
Naturradler ¹¹	0,33l	3,90 €
Sanddorn ¹¹	0,33l	3,90 €

SPRITZGETRÄNKE

Aperol Spritz ^{1,15}	6,90 €
Sanddorn Spritz ^{1,15}	6,90 €
Lillet Vive ^{1,15}	6,90 €
Lillet Wildberry ^{1,15}	6,90 €
Cuba Libre ^{1,10,11}	6,50 €
Gin Tonic ^{8,11,15}	6,50 €

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,40 €
Ramazotti ¹	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,40 €
Averna	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,40 €
Gin	4 cl	4,90 €
Vodka	4 cl	4,90 €
Sanddornlikör ¹	2 cl	3,10 €
	4 cl	5,90 €
Williams Birne	2 cl	4,30 €
	4 cl	6,50 €

WEISSWEINE

Weißweincuvée »Mit den Wolken ziehen«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc		
Weißweincuvée »Den Tag versüßen«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, fruchtig	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Scheurebe, Muskateller, Muscaris und Gewürztraminer		
Weißwein Basalt Riesling	0,25 l	6,90 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	19,70 €
Weingut Eugen Müller Forst, Pfalz frische, mineralische Zitrusaromen mit einem Anflug von Ananas und Aprikose		
Weißwein Sauvignon Blanc	0,25 l	6,90 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	19,70 €
Weingut Eugen Müller Forst, Pfalz würzige, mineralische Aromen von Johannis- und Stachelbeeren sowie Maracuja		
Weißwein Grauburgunder	0,25 l	6,90 €
Qualitätswein, feinherb	0,75 l	19,70 €
Weingut Eugen Müller Forst, Pfalz frisch-fruchtig, elegant und säurearm mit Aromen von Ananas und Birne		

ROSÉ

Rosécuvée »Schmetterlinge im Bauch«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, feinherb	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Carol, Cabernet Mitos und Dornfelder		

ROTWEINE

Rotweincuvée »Über Grenzen gehen«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Prior, Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Carol, Dakapo und Cabertin		
Rotweincuvée »Die Freude teilen«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, fruchtig	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Baron, Cabernet Mitos, Dornfelder, Dunkelfelder, Prior, Spätburgunder		
Rotweincuvée »Tanz auf dem Vulkan«	0,25 l	6,60 €
Qualitätswein, feinherb	0,75 l	18,80 €
Weingut Friedrich Kiefer, Baden Cuvée aus Regent, Muscaris, Accolon und Rivaner		

PRICKELNDES

Müller Secco	0,1 l	4,90 €
Deutscher Perlwein extra trocken	0,75 l	23,00 €
Weingut Eugen Müller, Forst Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc		
Müller Secco P!NK	0,1 l	4,90 €
Deutscher Perlwein trocken	0,75 l	23,00 €
Weingut Eugen Müller, Forst Cuvée aus Spätburgunder Blanc de Noir und Dornfelder		

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwärzt
6. Phosphat
7. mit Milcheiweiß
8. mit Süßungsmittel
9. Phenylalaninquelle
10. koffeinhaltig
11. Säuerungsmittel
12. Stärke
13. gewachst
14. Taurin
15. Chinin
16. Stabilisatoren

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.

