

Willkommen

IM GRANDE BEACH CAFÉ SCHARBEUTZ

Willkommen in unserem einzigartigen Strandrestaurant direkt an der malerischen Ostsee! In unserem Hause finden Sie den idealen Ort, um den Tag entspannt mit einem Frühstück zu beginnen, eine schmackhafte Auszeit beim Mittagessen zu genießen, den Nachmittag bei Kaffee und Kuchen gemütlich ausklingen zu lassen oder einen romantischen Abend beim Dinner zu verbringen.

Unsere Speisekarte zeichnet sich durch eine Vielfalt an regionalen und internationalen Gerichten aus, die mit Hingabe und kreativer Raffinesse zubereitet werden. Wir legen größten Wert auf Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Stolz ist das Zertifikat (Kontrollstellencode: DE-ÖKO-009) für biologische Produkte, was unser Engagement für qualitativ hochwertige Zutaten unterstreicht. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie unvergessliche Momente mit einem traumhaften Blick auf die Ostsee.

Wir sind uns der Herausforderungen bewusst, die die faire Bezahlung unserer Mitarbeiter und die damit verbundenen Kosten darstellen. Unser Bestreben ist es, ein Gleichgewicht zu finden, um sowohl unseren Mitarbeitern gerechte Löhne zu bieten als auch unseren Gästen faire Preise zu garantieren. Wir möchten, dass jeder die Möglichkeit hat, unsere exquisiten Speisen zu erleben.

Für den Fall, dass etwas nicht Ihren Erwartungen entspricht, bitten wir Sie, uns dies während Ihres Besuches oder im Anschluss daran mitzuteilen. Es ist uns ein großes Anliegen, Ihre Erfahrung in unserem Restaurant stets zu verbessern und jeden Moment bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Beste Grüße,

*Ihre Anka & Ralf Casagrande
und Ihr Tung Truong (GF)*

Menü der Woche

<W16 Täglich ab 17:00

3 – GÄNGE MENÜ

TOM KHA GAI SUPPE

ROSENTHAL CURRY | HÄHNCHENSUPPE | KOKOSMILCH |

FRÜHLINGSPILAF | CHILI | KORBANDEL

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

GRÜNER WASSERSCHNITZEL | FRISCHER OFENAMBI |

HERYAK | SAUCE FRIJOLANAS

MANGO SORBET

FRISCHE BILBEI NÜSSELN | HIMBEERDEI | MANDELKOMBI

MINIPIZZAS 4STÜCK

WASSERBROT | PASTASALAT | GEMISSE | DESSERTS

*** SPARGEL SAISON 2024 ***

FRISCHE RHEINISCHE SPARGEL AUS DER REGION

GRÜNER SAUERKRAUT | NACHWECHEN SPARGEL

FRISCHER KALBESNASCHEM | FRISCHE RHEINISCHE SPARGEL |

GRÜNER SAUERKRAUT | NACHWECHEN SPARGEL

Wein Tipp der Woche:

DOPPIO PASSO, PRIMITIVO, BIOWEIN

2023 | 100% BIO

FRISCHER, FRUCHTIGER, NACHWECHENREICHER WEIN MIT EINER ZWISCHEN-
SÄURE, DIE DEN SAFTIGEN CHARAKTER DER PRIMITIVO WEINE ERHÄLT
UND SIE MIT EINER BEWUSSTEN ERNÄHRUNG VERBUNDEN

1,99 € / GLAS | 1,99 € / 100 ML | 1,99 € / 200 ML

Aperitif Tipp:

CREMANT BOUVET EXCELLENCE ROSÉ

2023 | 100% BIO

DIESE EXZELLENTEN WEINE SIND NICHT NUR BEWUSST ERZEUGT, SONDERN
AUCH ERZEUGT MIT EINER HOCHSTEN SÄURE, DIE DEN SAFTIGEN CHARAKTER
ERHÄLT UND SIE MIT EINER BEWUSSTEN ERNÄHRUNG VERBUNDEN
DIE ERHÄLTENDE KRAFT MIT EINER HOCHSTEN SÄURE, DIE DEN SAFTIGEN
CHARAKTER ERHÄLT UND SIE MIT EINER BEWUSSTEN ERNÄHRUNG
VERBUNDEN

1,99 € / GLAS | 1,99 € / 100 ML | 1,99 € / 200 ML

1,99 € / GLAS | 1,99 € / 100 ML | 1,99 € / 200 ML

ONLINE VORRESERVIERUNG NÖTIG ZUM MITBESTELLUNGSEMAIL

WWW.GRANDEBEACH-CAFE.DE

Vorspeisen

- Abend -
Täglich ab 17:00 Uhr

DYNAMISCHES BROT & DIP DUO P.P. 3,5

UNSER „DYNAMISCHES BROT & DIP DUO“ BIETET EIN STÄNDIG WECHSELNDES ERLEBNIS MIT FRISCH GEBACKENEM BROT UND SAISONAL INSPIRIERTEN, HAUSGEMACHTEN DIPS. BEI JEDEM BESUCH ENTDECKEN SIE NEUE AUFREGENDE GESCHMACKSKOMBINATIONEN, DIE IHRE SINNE BELEBEN UND IHRE NEUGIERDE AUF DIE VIELFALT UNSERER KULINARISCHEN KREATIVITÄT WECKEN.

WEISSE SPARGELCREMESUPPE 13,5

PANKO SPARGEL | BÄRLAUCH

ERLEBEN SIE DEN GESCHMACK DES FRÜHLINGS MIT UNSERER SPARGELCREMESUPPE, VEREDELT MIT KNUSPRIGEM PANKO-SPARGEL UND EINEM HAUCH VON FRISCHEM BÄRLAUCH – EINE HARMONISCHE KOMPOSITION, DIE IHRE SINNE BEGEISTERN WIRD.

SPICY BEEF CARPACCIO 17,5

RINDFLEISCH | LIMETTE | EDAMAME | MISO CREME |
TOMATE | BONITO | CASHEWKERNE | KORIANDER | CHILI CRISP

ADD ON: OLIVEN CIABATTA BROT + 3,5

UNSERE NEUINTERPRETATION DES RINDERCARPACCIOS MIT EXOTISCHEN AROMEN VON LIMETTE, EDAMAME, MISO-CREME, TOMATEN UND BONITO-FLOCKEN, VERFEINERT MIT CASHEWKERNEN, KORIANDER UND EINEM HAUCH VON SCHARFEM CHILI CRISP.

CHÀ GIÒ SPRINGROLLS (5 STÜCK) 13,5

HACKFLEISCH | KAROTTEN | PILZE | GLASNUDELN | REISPAPIER

SERVIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KNACKIGEM SALAT ZUM UMWICKELN DER FRÜHLINGSROLLEN UND UNSERER NOUC MAM CHAM SAUCE.

EINE FINGERFOODVORSPEISE IDEAL ZUM TEILEN UND GENIESSEN.

KARAMELLISIERTER PICANDOU ZIEGENTALER 18,5

FRANZ. ZIEGENFRISCHKÄSE AUS PERIGORD | FEIGE | RUCOLA |
ALTEN BALSAMICO | WALNÜSSE

DIE CREMIGE FRISCHE UND SEIN HERRLICH MILDER GESCHMACK MACHEN DEN FRANZÖSISCHEN ZIEGENFRISCHKÄSE ZU EINEN DER BELIEBTESTEN ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN. 100% NATURPRODUKT MIT 19% FETT.

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN
BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Beachfood Et Soulfood

- Abend -

Täglich ab 17:00 Uhr

TABLESIDE CAESAR SALAD 16,5 *[AM TISCH ZUBEREIT]*

ROMANASALAT | CROUTONS | CHERRYTOMATEN | GRANA PADANO

UPGRADE: *GEBRATENE RIESENGARNELEN (5 STK.)* + 14,5

KNUSPRIGES PANKO HÜHNCHEN + 9,5

AVOCADO UND HIRTENKÄSE + 9,5

TRANCHEN VOM BLACK ANGUS FLANKSTEAK (CA. 120G) + 16,5

ERLEBEN SIE DIE FRISCHE UND DAS FLAIR UNSERES CAESAR SALAD ZUBEREITET DIREKT AN IHREM TISCH, WO KNACKIGER RÖMERSALAT MIT DRESSING, KNUSPRIGEN CROUTONS UND GRANA PADANO KUNSTVOLL VERMENGTE WIRD. EIN ERLEBNIS BEI DEM JEDER BISSEN DIE FRISCHE UND QUALITÄT UNSERER ZUTATEN WIDERSPIEGELT.

BURRATA BLISS CAPRESE 17,5

BURRATA | OCHSENHERZTOMATE | RUCOLA |
BASILIKUM-PESTO | HAUSGEMACHTES BROT

DIESES GERICHT ZELEBRIERT DIE EINFACHHEIT UND REINHEIT DER ZUTATEN. EINE KOMBINATION AUS CREMIGER BURRATA UND GEREIFTER TOMATE, ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH VON FRISCHEM BASILIKUM, RUCOLA, HAUSGEMACHTEM PESTO UND HOCHWERTIGEM OLIVENÖL

„STICKY“ TOFU 19,5

MISO-KARTOFFELSTAMPF | PAK CHOI |
TERIYAKI | CHILI | ANANAS

EIN HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL AUS ZARTEM TOFU, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS CREMIGEM MISO-KARTOFFELSTAMPF, ERGÄNZT DURCH KNACKIGEM PAK CHOI. ABGERUNDET WIRD DIESES GERICHT DURCH EINE WÜRZIGE TERIYAKI-GLASUR, EINEM HAUCH VON CHILI UND FRISCHE ANANAS, DIE EINE PERFEKTE BALANCE AUS SÜSSE UND SCHÄRFE BIETEN.

BERLINER BISTRO DELUXE 16,5

GEFLÜGELCURRYWURST | FRITTEN | SOUR CREAM |
CAESAR SALAD | CROUTONS | GRANA PADANO

UPGRADE: *FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL* + 6,5

KNUSPRIGE PANKO GARNELEN (3 STK.) + 10,5

UNSER ALLTIME KLASSIKER, SERVIERT MIT EINEM KNACKIGEN CAESAR SALAD, DER FÜR EINE ÜBERRASCHEND HARMONISCHE GESCHMACKSKOMBINATION SORGT.

Beachfood Et Soulfood

- Abend -
Täglich ab 17:00 Uhr

TRIPLE SMASH BURGER 23,5

SAUERTEIG-BRIOCHE-BUN | IRISCHES BEEF PATTY | GUACAMOLE |
SPECKSTREIFEN | CHEDDAR KÄSE | TOMATE | SALAT | ZWIEBELN |
TRÜFFEL-CRÈME | FRITTEN | SOUR CREAM

*UNSER SMASH BURGER AUS HOCHWERTIGEM IRISCHEM RINDFLEISCH VON
DEN GRÜNEN WEIDEN IRLANDS BIETET DURCH DIE SPEZIELLE SMASH-
BURGER-ZUBEREITUNG EINE KÖSTLICHE, KARAMELLISIERTE KRUSTE, DIE DAS
SAFTIGE AROMA DES FLEISCHES HERVORHEBT.*

FAT NOODLE BOWL 16,5

FRISCHE JAPANISCHE UDON NUDELN | ROTES CURRY | KOKOSMILCH |
HÜHNERBRÜHE | RINDERHACKFLEISCH | TOFU | BIO EI |
FRÜHLINGSLAUCH | KORIANDER | CHILI CRISP

*UNSERE HERZHAFT E UDON-NUDELSUPPE IST EINE KÖSTLICHE KOMBINATION
AUS FRISCHEN, DICKEN UDON-NUDELN, UMHÜLLT VON EINER REICHHALTIGEN,
AROMATISCHEN BRÜHE. ABGERUNDET MIT FEINEN GEWÜRZEN UND FRISCHEN
KRÄUTERN, DIE JEDEM LÖFFEL EINE UNWIDERSTEHLICHE TIEFE VERLEIHT.*

PICCOLA PINSA POMODORO BURRATA 14,9

SAUERRAHM | MOZZARELLA | BURRATA | GETROCKNETE TOMATEN

*FLUFFIG KNUSPRIGER TEIG.
BEKÖMMLICH UND LEICHT VERDAULICH DURCH DIE LANGE GÄRZEIT DES
TEIGES AUS REISMEHL, SOJAMEHL, WEIZENMEHL,
HEFE, SALZ, ÖL UND WASSER*

PICCOLA TRÜFFEL-PINSA 15,9

MOZZARELLA | SAUERRAHM | SCHWARZER TRÜFFEL

*UNKOMPLIZIERT IM STIL, DOCH EXQUISIT IM GESCHMACK, MIT FEINEM TRÜFFEL
UND ECHTEM MOZZARELLA AUF KNUSPRIGEM TEIG.*

Hauptspeisen

- Abend -
Täglich ab 17:00 Uhr

FANGFRISCHER OSTSEE DORSCH AUF DER HAUT GEBRATEN 32,5

KARTOFFEL-SPECK-STAMPF | GRÜNER SPARGEL | SENFSAUCE |
ZWIEBELN | ZITRONE

*UNSERE KARTOFFELN STAMMEN AUS DER REGION, DIESE WERDEN
WÖCHENTLICH VOM ERZEUGER PERSÖNLICH GELIEFERT. DER OSTSEE DORSCH
IST FANGFRISCH, VARIERT VON DER GRÖSSE UND WIRD NACH GEWICHT
PORTIONIERT. AUF WUNSCH GLASIG ODER DURCH GEBRATEN.*

TRÜFFEL-ACQUERELLO RISOTTO 25,5

CARNAROLI REIS | WEISSER SPARGEL | BÄRLAUCH |
ZIEGENFRISCHKÄSE | GETROCKNETE TOMATEN

*ACQUERELLO - CARNAROLI REIS HAT WICHTIGE NÄHRSTOFFE, DIE ANSONSTEN
NUR IN VOLLKORNREIS ZU FINDEN SIND.*

*RISOTTO IST EIN ECHTER KLASSIKER DER NORDITALIENISCHEN KÜCHE, DAS
BESTE ZUTATEN UND GEDULD IN DER ZUBEREITUNG BENÖTIGT.*

NORDISCHES LACHSFILET IM KNUSPRIGEN TEMPURATEIG 29,5

KARTOFFELSTAMPF | TERIYAKI | CHILI | LIMETTE |
APFEL | SESAM | KORIANDER

*ZARTES LACHSFILET UMHÜLLT VON KNUSPRIGEM TEMPURATEIG, BEGLEITET
VON EINER KÖSTLICHEN TERIYAKI-SAUCE. EIN HARMONISCHES
ZUSAMMENSPIEL AUS NORDISCHER DELIKATESSE
UND ASIATISCHER RAFFINESSE*

VEGETARISCHES GEMÜSECURRY (VEGAN | LEICHT SCHARF) 19,5

ROTES THAI-CURRY | GEMÜSE | WILDER BROKKOLI | KAISERSCHOTEN |
BAMBUS | ZUCCHINI | MÖHRE | BLUMENKOHL | CHILI
TOFU | KORIANDER | REIS

UPGRADE: *GEBRATENE RIESENGARNELEN (5 STK.) + 14,5*

KNUSPRIGES PANKO HÜHNCHEN + 9,5

HÄHNCHENFILETSTREIFEN + 5,5

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT FRISCHEM TRÜFFEL 24,5

HARTWEIZENMEHL | HARTWEIZENGRIESS | BIO EIER |
SCHWARZER TRÜFFEL | PECORINO

UPGRADE: *GEBRATENE RIESENGARNELEN (5 STK.) + 14,5*

TRANCHEN VOM BLACK ANGUS FLANKSTEAK (CA. 120G) + 16,5

Hauptspeisen

- Abend -
Täglich ab 17:00 Uhr

KIKOK MAIS-HÄHNCHENBRUST 27,5

GEGRILLTER MAIS | CHILI-RELISH | CHEESE-FRIES | CAESAR SALAD

KIKOK-HÄHNCHEN WERDEN LANGSAM AUFGEZOGEN UND MIT MAIS GEFÜTTERT, WODURCH SIE EINEN INTENSIVEN UND AUTHENTISCHEN HÄHNCHENGESCHMACK ENTWICKELN.

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 32,5

KALBSRÜCKEN | SEMMELBRÖSEL | BUTTER | PREISELBEERKOMPOTT | ZITRONE | GURKENSALAT | DILL | ZWIEBELN

**SERVIERT MIT SPECK-BRATKARTOFFELN UND ZWIEBELN
ODER FRITTEN UND SOUR CREME**

*EIN GUTES WIENER SCHNITZEL IST KEINE EINFACHE ANGELEGENHEIT.
BEHUTSAM GEKLOPFTES KALBFLEISCH, GOLDGELB AUSGEBACKEN IN SCHÄUMENDER BUTTER, SERVIERT MIT SELBSTGEMachten BRATKARTOFFELN UND EINEM GURKENSALAT MIT DILL UND ZWIEBELN*

TRANCHEN VOM BLACK ANGUS FLANKSTEAK (CA. 240G) 39,5

GEGRILLTER WEISSER SPARGEL | KONFIERTE TOMATEN | CHILI RELISH | KNOBLAUCH FRITTEN | PECORINO

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MIN. (FÜR EIN BESONDERS ZARTES FLEISCH)

UNSER BLACK ANGUS FLANKSTEAK, EIN AUTHENTISCHES STEAKHOUSE-ERLEBNIS – KRÄFTIG UND SAFTIG IM GESCHMACK MIT EINER EINZIGARTIGEN TEXTUR, DIE SEINEN CHARAKTER BEI JEDEM BISS UNTERSTREICHT.

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

GENIESSEN SIE UNSEREN HOCHWERTIGEN SPARGEL, FRISCH VOM HOF KAISER IN SALEM – TÄGLICH DIREKT ZU UNS GELIEFERT, UM IHNEN STETS DIE FRISCHESTE QUALITÄT ZU SICHERN.

SERVIERT MIT PETERSILIENKARTOFFELN, SELBSTGEMACHER SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER

CA. 400G/ROHGEWICHT 23,5

CA. 600G/ROHGEWICHT 32,5

MIT HOLSTEINER KATENSCHINKEN + 11,5

MIT EINEM WIENER SCHNITZEL + 17,5

MIT NORWEGISCHEM LACHSFILET + 14,5

MIT KIKOK MAIS HÄHNCHENBRUST + 15,5

MIT TRANCHEN VOM BLACK ANGUS FLANKSTEAK (CA. 240G) + 24,5

EXTRA PORTION ZERLASSENE BUTTER 3,5

EXTRA PORTION SELBSTGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE 4,5

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Dessert

- Abend -
Täglich ab 17:00 Uhr

GRILLED MARSHMALLOWS (7 STÜCK) 9,9

ZUM SELBSTGRILLEN AM TISCH ÜBER HIBACHIFEUER.

SCHOKOLADENSAUCE | BUTTERKEKSE

IDEAL ZUM TEILEN MIT „GUTEN“ FREUNDEN.

ZUM NACHBESTELLEN:

JE WEITERER MARSHMELLOW AM SPIESS + 0,9

BUTTERKEKS + 0,6

TABLESIDE TIRAMISU - AM TISCH ZUBEREITET 11,5

MASCARPONE-CREME | BISQUIT |
KAFFEE | KAKAO | AMARETTO (ALKOHOLFREI)

UPGRADE: MIT WEISSEM SCHOKOLADEN-LIKÖR 15%VOL (2CL) + 2,5

MIT PISTAZIEN-LIKÖR 17%VOL (2CL) + 3

UNSER AM TISCH ZUBEREITETES TIRAMISU BESTICHT DURCH SEINE
LEICHTE, LUFTIGE KONSISTENZ, ÜBERRASCHEND NEU INTERPRETIERT.

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 11,5

MARINIERTE BEEREN | CREMIGES LUFTSIS | AKAZIENHONIG

ZERGEHT IM MUND WIE PURE GLÜCKSELIGKEIT.

MINI SCHOKOLADENFONDUE 11,5

FRISCHES OBST | MARSHMALLOWS | BUTTERKEKSE

ZUM TUNKEN UND EINTAUCHEN – EIN ENTZÜCKENDES DESSERT-
ERLEBNIS

PETIT FOUR AUSWAHL (7 STÜCK) 11,5

MIT UND OHNE ALKOHOL, SERVIERT AUF EINER MINI ETAGERE

KLEINGEBÄCK | FEINGEBÄCK

MANGO SORBET 8,5

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | HIMBEER-GEL | MANDEL CRUMBLE

EINE FARBENFROHE KOMPOSITION AUS SÜSSEN UND SÄUERLICHEN
AROMEN, ABGERUNDET DURCH DIE KNUSPRIGE TEXTUR DES CRUMBLES.

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER
SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer. All
stated prices are Euro amounts and are stated including the legal sales tax.

Kindengerichte*

* FÜR UNSERE GÄSTE BIS 12 JAHRE / FRAGEN SIE UNSER PERSONAL
NACH BUNTSTIFTEN UND UNSEREM GRANDE MALHEFT

TÄGLICH
AB 17:00 UHR

SELBSTGEMACHTE PASTA ALLA MAMA 8,5

HARTWEIZENMEHL | HARTWEIZENGRIESS | BIO EIER |
TOMATENSAUCE | GRANA PADANO

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETS 12,5

BRATKARTOFFELN | SPECK

FRISCHES OSTSEE DORSCHFILET 15,5

REIS | GEMÜSE

KINDER CHEESEBURGER 8,5

MIT FRITTEN UND TOMATENKETCHUP + 3,5

KINDER PINSÄ 8,5

MOZZARELLA | TOMATEN-PIZZA-SAUCE

ALS MARGHERITA ODER BELEGT MIT SALAMI ODER SPECK

IM VERGLEICH ZUR PIZZA HAT DIE PINSÄ EINE LEICHTERE, KNUSPRIGERE KRUSTE UND EINE
WEICHERE UND LUFTIGERE KRUME IM INNEREN. AUFGRUND DER LÄNGEREN GÄRZEIT IST SIE LEICHT
VERDAULICH UND BEKÖMMLICH.

FISCHSTÄBCHEN

3 STÜCK 6,5 | 5 STÜCK 9,5

FRITTEN | TOMATENKETCHUP

CHICKEN BEARS 8,5

3 STÜCK 6,5 | 5 STÜCK 9,5

HÄHNCHEN NUGGETS | FRITTEN | TOMATENKETCHUP

KIDS CURRYWURST 9,5

GEFLÜGELCURRYWURST | FRITTEN | TOMATENKETCHUP

KINDER SOFTEIS 5

SMARTIES | BUNTE STREUSEL

2-GÄNGE KINDER MENÜ* 18,5

MIT EINEM KINDERGERICHT ZUR WAHL, KINDER EIS UND EINEM
SOFTDRINK (COLA, FANTA, SPRITE ODER SAFT/SAFTSCHORLE 0,3L)

DAZU BUNTSTIFTE & UNSER GRANDE MALHEFT



Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen
Umsatzsteuer. All stated prices are Euro amounts and are stated including the legal sales
tax.

Ihre Feier bei uns

IHRE FEIER IM GRANDE BEACH CAFÉ

OB MUSICAL DINNER, WINE DINNER, LIVE MUSIK ODER EINFACH BEISAMMENSITZEN. WIR BERATEN SIE GERNE, SCHREIBEN SIE UNS UND LASSEN SIE SICH BERATEN. WIR FREUEN UNS AUF IHRE NACHRICHT:

EVENTS@GRANDEBEACH-CAFE.DE

UNSERE HIGHLIGHTS FÜR DIE NÄCHSTEN MONATE

LIVE MUSIK TERMINE (EINTRITT FREI):

SAMSTAG, 16. MÄRZ 2024

AB 19:00 UHR IM RESTAURANT / TISCHRESEVIERUNG MÖGLICH
TOM & LILY AUS HAMBURG

SAMSTAG, 27. APRIL 2024

AB 19:00 UHR IM RESTAURANT / TISCHRESEVIERUNG MÖGLICH
ESTER JUNG & LUKAS KOWALSKI

SAMSTAG, 11. MAI 2024

AB 19:00 UHR IM RESTAURANT / TISCHRESEVIERUNG MÖGLICH
LOUIS & CHRIS

SAMSTAG, 11. MAI 2024

AB 19:00 UHR IM RESTAURANT / TISCHRESEVIERUNG MÖGLICH
LOUIS & CHRIS

SAMSTAG, 08. JUNI 2024

AB 19:00 UHR IM RESTAURANT / TISCHRESEVIERUNG MÖGLICH
TANJA & CHRIS

MUSICAL DINNER TERMINE

JEWEILS AB 18:30, DAUER CA. 3,5 STUNDEN

109€ INKL. 3 GÄNGE-MENÜ & APERITIF

1/5 SONNTAG, 24.11.2024 – MAMA MIA! SPECIAL

2/5 SONNTAG, 15.12.2024 – „ICH WAR NOCH NIEMALS IN NEW YORK“

3/5 SAMSTAG, 25.01.2025 MUSICAL DINNER – DAS ORIGINAL

4/5 SONNTAG, 23.02.2025 – MAMA MIA! SPECIAL

5/5 SAMSTAG, 15.03.2025 – AZZURO – UNA NOTTE SPECIALE

ENTSCHLEUNIGUNG & KURZURLAUB AM MEER

WIR SIND TÄGLICH AB 09:00 UHR FÜR SIE DA
FRÜHSTÜCK TÄGLICH VON 09:00 – 11:45 UHR
WECHSELNDE MITTAGSKARTE – MO. BIS FR.

IHRE HOCHZEIT ODER GEBURTSTAG DIREKT AM STRAND? KONTAKTIEREN SIE UNS!

PICKNICK AM STRAND, HOCHZEIT- GEBURTSTAGFEIER,

*FIRMENFEIERN BIS ZU 400 PERSONEN AN DER BEACHLOUNGE
MÖGLICH. WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE:*

EVENTS@GRANDEBEACH-CAFE.DE

Grande Beach Café
Scharbeutz

Kennzeichnungspflichtige
Allergene

Gluten
altiges
Getreide

ABEND

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
Suppe & Vorspeisen	Cha Gio - Frühlingsrollen	x			x	x						x	x	x	x	x				
	Dynamisches Brot & Dip Duo	x	x	x			x	x	x		x	x			x	x	x			
	Grande Fritten												x							
	Karamellierter Ziegenfrischkäse						x					x	x	x	x					
	Spicy Beef Carpaccio	x				x			x			x	x			x				
	Weisse Spargelcremesuppe	x								x		x	x		x					
Beachfood & Soulfood	Berliner Bistro Deluxe	x										x	x	x						
	Burrata Bliss Caprese	x	x									x	x	x						
	Fat Noodle Bowl	x				x	x					x		x		x				
	Piccola Pinsa Promodora Burrata	x	x									x	x	x	x					
	Piccola Trüffel Pinsa	x	x									x								
	Sticky Tofu	x									x	x		x	x					
Tableside Caesar Salad	x				x	x							x		x	x				
Hauptspeisen	Black Angus Flanksteak											x	x							
	Deutscher Weisses Spargel*					x						x	x							
	Kikok-Maishähnchenbrust	x										x	x	x						
	Nordisches Lachsfilet	x				x	x					x	x	x		x				
	Original Wiener Schnitzel	x	x									x								
	Ostsee Dorsch						x					x		x	x					
	Triple Smash Burger	x	x			x						x	x	x	x	x				
	Trüffel Spaghetti	x				x							x							
	Trüffel-Acquerello Risotto												x		x					
	Vegetarisches Gemüsecurry	x										x		x		x				
Kinderkarte	Chicken Bears	x				x						x	x	x						
	Dorschfilet					x						x		x						
	Eiszwerg Anton					x						x	x							
	Fischstäbchen	x				x	x					x								
	Hähnchenbrust											x	x	x		x				
	Kinder Cheeseburger	x	x			x						x	x	x	x	x				
	Mini Currywurst	x				x						x		x						
	Pinsa Margherita	x										x								
Desserts	Pinsa Salami	x										x								
	Pinsa Schinken	x										x								
	Grilled Marshmallows	x				x						x	x						x	
	Lauwarmer Schokoladenkuchen	x				x						x		x						
	Mango Sorbet	x	x																	
Mini Schokoladenfondue	x				x					x		x								
Petit Fours	x				x							x	x							
Tiramisu	x				x						x		x							