



SALAT

Vierländer Wildkräutersalat

„roh & mariniert“

Karotte / Gurke / Bete / Radieschen

Groß	18,-
Klein	12,-

Zum Salat ...

Gebratenes Lachsfilet	9,-
Gebratenes Kabeljaufilet	10,-
Gebratenen Rinderfiletspitzen	11,-
Gebratene Riesengarnelen	10,-
Gratinierter Ziegenkäse	6,-
Gebratenes Freilandhuhn	7,-
Cremiger Büffelmorzarella	5,-





Dessert

Creme Brûlée „von der Tonkabohne“

Sorbet / Früchte 13,-

„Die Kakao Bohne“

Karamellbiscuit / Salzkaramell / Schokoladenmousse /
Haselnuss - Crunch 15,-

Zitronen Tarte

Himbeere / Baiser / Eis 14,-

Affogato

Vanilleeis vom „Hof Steffens“ / Espresso 8,-

Golden Limetten-Basilikum Sorbet 6,-

Mit Geldermann aufgefüllt +6,-

Regionales Eis & Sorbet „Hof Steffens“

Vanille / Mohn-Marzipan / Schokolade
Kastanieneis mit Nüssen / Kinderschokolade
Limette-Basilikumsorbet / Himbeersorbet
Kugel 4,-

Kinder Gerichte

Pasta mit Tomatensauce & Parmesan 9,-

Chicken Nuggets mit Pommes 10,-

Kleines Schnitzel mit Pommes 12,-



Fleisch

Rinderfiletspitzen „Ragout“

Kroketten / Edelpilze / Rahm / Jus 33,-

Kalbsbäckchen „48 Stunden Geschmort“

Kartoffelstampf / wilder Brokkoli / Schalotten-Jus / Röstzwiebeln
39,-

Freilandhuhn

Gnocchi / Edelpilze / Rahm / Parmesan 29,-





Strandküchen Klassiker

Nordisches Matjesfilet „Hausfrauenart“

Röstkartoffeln / Zwiebeln / Apfel / Wildkräutersalat 20,-

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone 24,-

Königsberger Klopse „klassisch“

Kapern / Kartoffelpüree / Rote-Bete- Salat 24,-





Fisch

Kutterscholle „im ganzen Gebraten“

Röstkartoffeln / Gurkensalat / Zitrone 29,-

„Scholle Timmendorfer Art“ / Riesengarnelen +12,-

„Scholle Finkenwerder Art“ / Speck & Zwiebel +6,-

Kabeljaufilet „kross gebraten“

Kartoffelstampf / junges Gemüse / Sanddorn / Champagnersauce
31,-

Lachsfilet „Wildfang“

Gnocchi / Spinat /
Gremolata / Parmesan / Pinienkerne 33,-





Frische Pasta & Vegetarisch

Trüffel Pasta

Trüffel / Edelpilze / Schalotte / Rahm / Parmesan 25,-

Kartoffel-Gnocchi

Junges Gemüse / Gremolata / Mandeln / Parmesan 23,-

Penne „in fruchtiger Tomaten Sauce“

Bunte Tomaten / Basilikum / Pinienkerne / Parmesan 19,-

Zur Pasta...

Gebratenes Lachsfilet 9,-

Gebratenes Kabeljaufilet 10,-

Gebratenen Rinderfiletspitzen 11,-

Gebratene Riesengarnelen 10,-

Gratinierter Ziegenkäse 6,-

Gebratenes Freilandhuhn 7,-

Cremiger Büffelmorzzarella 5,-



Vorspeisen

Riesengarnelen „Kräuter&Knoblauch“

Gurke / Apfel / Joghurt/ Dill / Zitrone 18,-

Ziegenkäse „gratiniert“

Bete / Birne / Perlzwiebeln / Nuss-Honig Riegel 15,-

Beef Tatar „klassisch“

Schalotten / Kapern / Senfkaviar / Brotchip 18,-

Büffelmozzarella „mild & cremig“

Bunte Tomaten / Basilikum 14,-

Vitello Tonnato „rosa gegart“

Kalbsfilet / Thunfisch Tataki / Thunfischcreme / Kapern 17,-

Vorspeisen Variation ab 2 Personen

Preis p. Person 30,-

Suppe

Strandküchen Bouillabaise

Garnele / Lachs / Kabeljau / Gemüse / Muscheln	
Vorspeise 18,-	Hauptgang 33,-

