



Wasser, Wind und Leichtigkeit

HERZLICH WILLKOMMEN

Wasser, Wind und Leichtigkeit

Ein bisschen gute alte Zeit und viel modernes Lebensgefühl – diese Kombination macht den Charme des Strandlebens aus.

Leicht wie ein Tag am Meer. So soll sich der Aufenthalt für unsere Gäste anfühlen, wenn sie diesen in angenehmer, relaxter Atmosphäre alleine, zu zweit oder im Kreis von Familie und Freunden verbringen.

Der Kopf ist frei für neue Gedanken, die Seele baumelt und das Leben konzentriert sich auf das Wesentliche: die Freude am Sein. Lachen, wohlfühlen, entspannen, genießen und einfach die Zeit vergessen...

Ebenso wichtig wie Entschleunigung ist uns die Nachhaltigkeit der Dinge, die wir tun – sei es die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Lieferanten, eine fantasievolle Küche, die vorrangig auf saisonale, einheimische Produkte setzt oder der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Mitarbeitern.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

MENÜ

Suppe

Suppe der Saison

Hausgemachtes Ciabatta

Hauptgang

Gegrilltes "Dry Aged" Rib Eye Steak von der Färse

Sauce Bearnaise | Kräuterschmelz | Pilze | Frühlingszwiebeln | Selleriepüree

Dessert

Warme Apfeltarte

Salzkaramell Eis

3 GANG MENÜ 44,-

BIER AUS KIEL

Lille „Pale Ale“ CRAFTBEER	0,33l	3,90
Lille „Lager“ CRAFTBEER	0,33l	3,90



Wasser, Wind und Leichtigkeit

STARTER | SUPPEN

Duett von Jakobsmuschel & Garnele

Limette | Karotte
13 €

Mangalitza Schweinebauch Sous Vide

Kirschsauce | Selleriepüree | Frühlingszwiebel
12 €

Cremesuppe von der Nordseekrabbe

Cognac | Dillöl
9,50 €

Schaumsuppe von jungen Erbsen und Zuckerschoten

Garnelen Ravioli | Erbsenkresse
8 €

Suppe der Saison

7,00 €

dazu reichen wir hausgemachtes Brot



Wasser, Wind und Leichtigkeit

VOM ACKER

Wildkräutersalat

Himbeerdressing | Radieschen | Paranuss
11 €

Drillinge vom Hof Lorenzen

Wildkräuter | Sauerrahm
13 €

HAUSGEMACHTE PASTA

Hausgemachte Campanelle VEGAN

Rucola Pesto | Paranuss | Kirschtomaten

Hausgemachte Campanelle Grün

Rahm | Pilze | Petersilie
12 €

Dazu:

- 4 gegrillte Garnelen 6 €
- 4 gegrillte Jakobsmuscheln 6 €
- Bergkäse von Jahnke 4 €
- Hähnchenstreifen 5 €
- Konfiertes Lachsfilet 6 €



Wasser, Wind und Leichtigkeit

VOM LAND

Schnitzel vom Sattelschwein

Zitronenbutter | Steakhouse Pommes
16 €

Strandleben Burger

Medium gebraten
Bio-Briochebrötchen | 200g Gallowaypatty | Deichgrafkäse von der Ostfelder Meierei
Rucola | Schalotten | Apfel | Rauchsauce | Sauerrahm
14 €

Strandleben Burger ohne Brot

Medium gebraten
200g Gallowaypatty | Deichgrafkäse von der Ostfelder Meierei
Rucola | Schalotten | Apfel | Rauchsauce | Sauerrahm
13 €

Dazu:

Steakhouse Pommes | Süßkartoffelpommes
3 €



Wasser, Wind und Leichtigkeit

VOM LAND

Hanging Tender Steak vom Kalb

Kirschsauce | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln | Selleriepüree
23 €

Gegrilltes "Dry Aged" Rib Eye Steak von der Färse

Sauce Béarnaise | Kräuterschmelz | Pilze | Frühlingszwiebeln | Selleriepüree
31 €

Dry Aged T-Bone Steak

am Tisch vom Knochen gelöst & in Tranchen geschnitten
Folgendes servieren wir dazu
Dips | Waldpilzvariation | Wildkräutersalat | Paul Pain Zwirbelbrot
39 € pro Person

Surfer Style

4 Jakobsmuscheln / 4 Garnelen
Je 6,00 €





Wasser, Wind und Leichtigkeit

AUS DEM WASSER

Konfierter Lachs

Sauce Bernaise | Sauerampfer | Gersten-Erbesen Ragout
23 €

Steinbutt

Rettichschaum | Kerbelknolle | Apfel | Queller
25 €

Fang des Tages

Unser Servicepersonal wird Sie Informieren...



Wasser, Wind und Leichtigkeit

ABSCHLUSS

Warme Apfeltarte

Salzkaramelleis
9 €

Crème Brûlée „a la Strandleben“

Haselnuss | Schokolade
11 €

Käseauswahl vom Hof Backensholz

Apfel | Feige
13 €

2016'er Cuvée Auslese
Weinlaubenhof Kracher | Burgenland Österreich
5cl 5,50 €



Wasser, Wind und Leichtigkeit

UNSERE PARTNER

Fleischprodukte

Der Ludwig
Dry Aged Beef

Landschlachtereie Burmeister
Frisico Schwein | Rotbunde Rind | Galloway Rind | Wurstspezialitäten

Flensburger Fleischkontor | Bunde Wischen

Hof Bimöhlen
Geflügel

Fisch

Fischerei Ross | KFT Tönning

Gemüse | Obst

Brüning | Kartoffel C. Lorenzen

Molkereiprodukte

Backensholzer Hof | Hof Fuhlreit | Hof Jahnke | Ostenfelder Meierei

Eier

Hof Bimöhlen