

**Herzlich
Willkommen**

Moin Moin



Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben
und hoffen das es Ihnen bei uns gefällt.

Unsere Küchenzeiten & Öffnungszeiten sind
Samstag & Sonntag
12:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Küchenschluss 17 Uhr
Montag – Freitag
geschlossen

Wir bieten Ihnen neben unserer Speisekarte
auch eine Auswahl an Kuchen und Torten,
die wir täglich frisch zubereiten.

Samstag & Sonntag bieten wir Ihnen, auf Anmeldung, ein
Schlemmerfrühstück von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr an.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass alle unsere Speisen
frisch zubereitet werden, seien Sie uns also nicht Böse
wenn die Zubereitung mal etwas länger dauert.

Wenn Sie Wünsche oder Fragen haben,
dann sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Team vom „Zum Strandkorb“

Follow us on / Folge uns auf:



www.facebook.com/zumstrandkorb



Instagram

www.instagram.com/zumstrandkorb



Suppen

Hausgemachte Tomatensuppe^{a,c,l,a.1,m,g} 5,80 €
mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Für die Lütten (bis 11 Jahre)

Geflügelsticks mit Pommes^{a,c,a.1,1,g} 6,60 €

Mini-Schweine-Schnitzel mit Pommes^{a,c,a.1,1,g} 6,60 €

Fischstäbchen mit Pommes^{a,a.1,d} 6,60 €

3 Kartoffelpuffer^{a,a.1,c} 4,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat^{1,3,a,a.1,m} 4,90 €

Mittlerer gemischter Salat^{1,3,a.1,m} 7,70 €
mit Fetakäse^{8,g} 9,90 €

Zu unseren Salaten bekommen Sie
eine hausgemachte Vinaigrette.
Dazu reichen wir frisches Brot.



Brote

Halligbrot ^{7,a,a.2,c,n,a.1,1,g}	17,30 €
frische Nordseekrabben ^{2,b,d} und Spiegelei auf Vollkornbrot	
Krabbenrühreibrot ^{1,g,7,d,g,a,a.2,n,a.1}	15,50 €
Rührei mit frische Nordseekrabben ^{2,b,d} auf Vollkornbrot	
Matjesbrot ^{2,4,7,d,g,a,a.2,n,a.1}	12,40 €
Matjes auf Vollkornbrot	

Brötchen ohne Fisch

Lammfrikadellenbrötchen ^{1,2,3,a.1,c,g,l,m,7,a,a.2,n,11}	5,90 €
Ganzes Käse ^{-7,a,a.2,g,n,a.1} , Salami-Brötchen ^{3,7,15,2,18,a,a.2,g,l,n,a.1,m}	3,60 €

Brötchen mit Fisch

Krabbenbrötchen ^{1,3,7,8,16,a,a.2,n,a.1}	8,90 €
mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und frischen Nordseekrabben ^{2,b,d}	
Backfischbrötchen ^{1,7,16,a,d,n,a.1}	5,70 €
mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und warmen Backfisch	
Fischfrikadellen-Brötchen ^{1,7,16,a,d,n,a.1}	5,20 €
mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und warmer Fischfrikadelle	
Matjesbrötchen ^{a,a.2,n,a.1,2,4,7,d,g}	4,90 €
eingelegtes Matjesfilet mit Zwiebelringen	
Bratheringsbrötchen ^{7,11,a,a.2,n,a.1,d,m}	4,90 €
Brathering mit Zwiebelringen	

Pommes (*Ketchup & Mayonnaise á 0,60 € extra*)

Pommes (Portion)	3,90 €
------------------	--------

Vegetarisches

Vegetarische Schnitzel mit Gouda gefüllt^{g,1,7,8,a,a.4,c,a.1} 16,60 €
z.B. Beilage Pommes

Halloumi paniert mit z.B. Beilage Salat^{g,1,3,a,a.1,m,c,n} 17,70 €

Halloumi ist ein Käse aus Schafs-, Ziegen-, Kuh-Milch

Kartoffelpuffer

5 Kartoffelpuffer^{a,a.1,c} 9,50 €
mit Apfelmus³

3 Kartoffelpuffer mit Matjessalat^{3,11,a,a.1,c,2,4,7,d,g} 16,30 €
auf Apfelscheiben mit Preiselbeer Sahne

Bratkartoffeln

Portion (groß) Bratkartoffeln^{3,2,c,l,h.8,1,g} 12,20 €
mit zwei Spiegeleiern^{1,c,g}

Bauernfrühstück^{1,g,3,2,c,l,h.8,m} 14,40 €
mit frischen Nordseekrabben^{2,b,d} 18,90 €

Ofenkartoffeln

mit Kartoffelcreme und...^{3,7,4,8,g}

mit Matjes^{3,5,8,g,d} 14,40 €

mit frischen Nordseekrabben^{2,b,d} 17,90 €

mit frischer Salatbeilage^{g,8} 14,40 €

Fleisch

Schweine Schnitzel „Wiener Art“ ^{a.1,1,g,2,11,c,m,} mit hausgemachten Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	22,20 €
Friesenschnitzel ^{3,7,8,l,a.1,m,1,g} mit frischen Nordseekrabben ^{2,b,d} und Spiegelei ^{1,c,g} dazu gibt's herzhaft hausgemachte Bratkartoffeln	25,50 €
Hausgemachte Lammfrikadellen ^{3,2,c,l,a.1,m,1,g} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m} und Rote Bete	24,30 €
Lammsauerfleisch mit Bratkartoffeln ^{3,2,11,c,g,m,1,h.8,l}	24,30 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce ^{3,4,18,m,1,7,9,a.1,a.3,c,f,g,l,1} mit Pommes	9,50 €

Deichburger

Deichburger „Chicken“ mit Pommes ^{7,g,n,a.1,a.3,f,1,a,e}	13,30 €
Deichburger „Lamm“ mit Pommes ^{1,2,3,a.1,c,g,l,m,n,f}	15,50 €
Deichburger „Rind“ mit Pommes ^{n,a.1,f,a,m}	13,30 €
Deichburger „vegetarisch“ mit Pommes ^{g,n,a.1,f,a,e,c} (Patty auf Soja Basis)	13,30 €
Deichburger „Fisch“ mit Pommes ^{g,n,a.1,,a,e,c,d}	13,30 €
Deichburger „Halloumi“ mit Pommes ^{g,n,a.1,,a,e,c,8}	14,40 €

Fisch

Backfisch mit Remouladensauce ^{a.1,d,2,11,c,g,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	16,60 €
2 Fischfrikadellen mit Remouladensauce ^{a.1,d,2,11,c,g,m} Mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	16,60 €
Matjesfilet „Natur“ ^{2,4,7,d,g} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,d,g}	19,90 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{3,8,c,l,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,d,g.}	22,20 €
Brathering ^{d,11,a,a.1} (Sauer eingelegt) mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	19,90 €
Frische Nordseekrabben ^{3,7,8,l,m,1,g,2,b,d,c} mit Bratkartoffeln und Spiegelei	22,20 €
„Strandkorb-Fischteller“ (kalt) mit Remouladensauce ^{3,4,a,g,l,a.1,m,2,b,d} Matjes, Räucherlachs, Brathering und frische Nordseekrabben ² mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	26,60 €
„Strandkorb-Fischteller“ (warm) mit Remouladensauce ^{a,a.1,d,1,g,2,11,c,m} in der Pfanne gebraten Seelachs paniert, Lachs und Rotbarsch mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	28,80 €
Frisches Seelachsfilet in der Pfanne gebraten mit Remouladensauce ^{3,a.1,d,1,g,2,11,c,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	25,90 €
Scholle „Natur“ in der Pfanne gebraten ^{a,a.1,d,1,g} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	25,90 €
Scholle „Finkenwerder Art“ (mit Speckwürfel) ^{a,a.1,d,1,g} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	26,90 €
Scholle „Nordsee“ (mit frischen Nordseekrabben) ^{8,a,a.1,1,g,2,b,d} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	29,90 €



Beilagen *(wählbar zu den Gerichten, eine Beilage pro Gericht)*

Pommes	3,90 €
Hausgemachte Bratkartoffeln ^{l,g,h,8,l,m}	5,00 €
Brot ^{a,a.1,a.1,7,8}	1,10 €
Salat (frischer gemischter Salat)	4,50 €



Kuchen und Torten

Die Auswahl von täglich frisch gebackenen Kuchen und Torten
finden Sie in der Vitrine am Tresen
oder fragen Sie unser Servicepersonal!



Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 5) geschwefelt
- 7) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 13) gewachst
- 15) mit Nitritpökelsalz
- 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 19) gentechnisch veränderter Rohstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 8) mit Milcheiweiß
- 10) chininhaltig
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) mit Taurin
- 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 18) mit Nitrat

Allergene

- a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
- b) Krebstiere und -erzeugnisse
- c) Eier und -erzeugnisse
- d) Fisch und -erzeugnisse
- e) Erdnüsse und -erzeugnisse
- f) Soja und -erzeugnisse
- g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
 - h.3) Walnüsse und -erzeugnisse
 - h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
 - h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse
 - h.6) Paranüsse und -erzeugnisse
 - h.7) Pistazien und -erzeugnisse
 - h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
- l) Sellerie und -erzeugnisse
- m) Senf und -erzeugnisse
- n) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- r) Weichtiere und -erzeugnisse
- z) Sonstiges

Alkoholfreie Getränke

Deichlimo	0,33l	3,40 €
Kola ^{1,9,16,4} , Kola Zuckerfrei ^{1,9,16,4} Holunder ^{1,16,3} Orange ^{1,16,3} , Zitrone ¹⁶ , Apfelschorle ³		
Spezi^{1,7,9}	0,33l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,11}	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90 €
Schweppes Wild Berry	0,2l	2,90 €
Schorlen		
Lütts Landlust Johanna (Apfel, schw. Johannisbeere)	0,33l	3,40 €
Lütts Landlust Rhabarber	0,33l	3,40 €
Lütts Landlust Rote Früchte (Apfel, Sauerkirsche, Traube)	0,33l	3,40 €
Lütts Landlust Schöne Helene (Apfel & Birne)	0,33l	3,40 €
Lütts Strandlust (Apfel & Sanddorn)	0,33l	3,40 €
Stachel Berry (Stachelbeere)	0,33l	3,40€

Mineralwasser

mit, wenig oder ohne Kohlensäure	0,33l	3,20 €
mit, wenig oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,90 €



Flaschenbiere

Flensburger Pils ^{a.3}	0,33l	3,80 €
Flensburger Pils „Alkoholfrei“ ^{a.3}	0,33l	3,80 €
Flensburger Gold ^{a.3}	0,33l	3,80 €
Flensburger Radler ^{3,11,a.3}	0,33l	3,80 €
Flensburger Dunkel ^{a.3}	0,33l	3,80 €
Flensburger Radler „Alkoholfrei“ ^{3,11,a.3}	0,33l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen „Alkoholfrei“ ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen „Dunkel“ ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Prosecco	0,2l	4,20 €
Sekt (trocken/halbtrocken)	0,2l	4,20 €
Aperol-Spritz	0,3l	4,90 €
Déjà-Vu	0,3l	4,90 €
Lillet Wild Berry	0,3l	5,20 €



Wein

Austernfischer weiß^{5,0}, trocken

Deutschland, Pfalz

Cuveé aus Kerner und Silvaner Trauben aus den besten deutschen Weinberglagen ergänzen sich hier zu einem frischen, spritzigen Weißwein.

Glas 0,2l 4,90 €

Flasche 17,90 €

Austernfischer Burgunder weiß^{5,0}, trocken

Deutschland, Reihnhessen

Eine kraftvolle und zugleich elegante Cuvée aus Grau- und Weißburgunder. Die Aromatik von Birne und Mirabelle perfekt gepaart mit dem Duft und der cremigen Textur tropischer Früchte.

NEU

Glas 0,2l 5,10 €

Flasche 18,90 €

Austernfischer rosé^{5,0}, trocken

Deutschland, Pfalz

Lebendiger Roséwein mit zarter, brillanter Rosenblattfarbe. Duftet verführerisch nach Veilchen und reifen Himbeeren. Am Gaumen ist er frisch und spritzig mit einer dezenten Frucht.

Glas 0,2l 5,10 €

Flasche 18,90 €

Austernfischer rot^{5,0}, trocken

Weingut Bauer, Pfalz

Cuveé aus Carbernet Sauvignon, Merlot und Schwarzriesling. Dieser charaktervolle Rotwein betört durch fruchtige Aromen von dunkelroten Früchten und verwöhnt Zunge und Gaumen mit einem samtweichen, vollmundigen Genuss.

Glas 0,2l 5,20 €

Flasche 19,90 €



Spirituosen und Liköre

Aalborg Jubiläums Akvavit (40%)

Linie Aquavit (42%)

Schimmelreiter Insel Aquavit (38%)

Schimmelreiter Likör Tante Ella (38%)

Schimmelreiter Rum (40%)

De Geele Köm (32%)

Baileys (17%)

Tullamore Dew (40%)

Ramazzotti (30%)

Amaretto (21%)

2cl

2,90 €

Grappa Marzadro La Trentina (41%)

Ein ausgewogener und generöser Grappa

Grappa Marzadro Diciotto Lune (41%)

Sehr weicher, milder Grappa, 18 Monate gereift.

2cl

3,80 €

