

**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

Mittwoch - Sonntag

12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Küchenschluss 17:00 Uhr

Montag & Dienstag

Geschlossen / Ruhetag

Mittwoch - Sonntag bieten wir Ihnen, auf Anmeldung, ein
Schlemmerfrühstück von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr an. 23,80 € p.P.

Ab sofort werden wir eine Servicepauschale für extra Besteck oder Teller,
Tisch wechseln berechnen. **Räuberteller für Kleinkinder GRATIS.** Die
Preisliste finden Sie am Ende der Speisekarte!

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} mit Fetakäse ^{8,g}	7,70 € 9,90 €
Großer Salatteller	
mit frischen Nordseekrabben ^{1,3,7,8,a,a.1,m,2,b,d}	23,30 €
mit gebratenen Lachstreifen ^{1,3,a,a.1,d,m}	23,30 €
mit Geflügelaufschnitt, Käse und Ei ^{1,3,2,8,a,c,a.1,m}	21,30 €
mit Halloumi ^{1,3,a,a.1,m,7}	21,30 €

**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} frische Nordseekrabben ^{2,b,d} und Spiegelei auf Vollkornbrot	17,30 €
Krabbenrühreibrot ^{1,g,7,d,g,a,a.2,n,a.1} Rührei mit frische Nordseekrabben ^{2,b,d} auf Vollkornbrot	15,50 €
Matjesbrot ^{2,4,7,d,g,a,a.2,n,a.1} Matjes auf Vollkornbrot	12,40 €
Lachsbrot ^{a,a.2,n,a.1,d,g} Räucherlachs auf Vollkornbrot	14,40 €

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

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} z.B. Beilage Pommes	16,60 €
Gemüsenudeln auf Kartoffelpuffer ^{a,a.1,c} mit Champignons a lá creme	19,90 €
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}
mit Apfelmus³ 9,50 €
- 3 Kartoffelpuffer mit Matjessalat^{3,11,a,a.1,c,2,4,7,d,g}
auf Apfelscheiben mit Preiselbeer Sahne 16,30 €
- 3 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs^{d,a,a.1,c}
dazu gibt´s eine Honig-Dill-Senfsoße 18,80 €

Bratkartoffeln

- Portion (groß) Bratkartoffeln^{3,2,c,l,h.8,1,g}
mit zwei Spiegeleiern^{1,c,g} 12,20 €
- Bauernfrühstück^{1,g,3,2,c,l,h.8,m}
mit frischen Nordseekrabben^{2,b,d} 14,40 €
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 €
mit Räucherlachs^{2,b,d} 17,90 €



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 €
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln ^{3,2,11,c,m,1,h,8,l}	19,90 €
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 €
hausgemachter Kartoffelsalat ^{l,16,g}	4,20 €



Nachtisch

Möwe ^{8,a.1,1,7,a,f,h,g,c} (Blätterteig gefüllt mit Kirschen, Vanille Eis, Eierlikör und Sahne)	8,80 €
Eiskaffee ^{9, a.1,c,g,h}	5,60 €
Eisschokolade ^{a.1,c,g,h}	5,60 €
Eis mit heißen Kirschen und Sahne ^{a.1,c,g,h} (drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne)	7,50 €

Kuchen und Torten

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



Servicepauschalen:

Je Extra Besteck/Teller	2,50 €
Jedes Tisch wechseln	2,50 €
Extrateller für Kleinkinder (Räuberteller)	GRATIS

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.

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 €

