



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Spezialitäten -Nur auf Vorbestellung-

½ knusprige Ente

frisch aus dem Ofen direkt auf den Teller!  
Serviert mit leckerem Rotkohl, hausgemachtem Semmelknödel, Kartoffelkloß und Sauce

Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag um 18.00 und 20.00 Uhr

21,80 €

Fleisch Fondue  
-ab 2 Personen-

Rinderfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenbrust  
Dazu Oliven, Gurkensalat, Tomatensalat, marinierte Blattsalate  
Kräuterbaguette sowie verschiedene Dips

36,50 € pro Person



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Vorspeisen

### Salate der Saison

in Balsamico- Kräuterdressing mit gerösteten Kernen und Croutons

9,50 €

mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen

19,50 €

### Französischer Ziegenkäse

in Brikteig goldgelb gebacken, mit Rosmarinhonig und Rucolasalat

11,90 €

### Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert im alten Balsamico, Olivenöl aus Apulien,  
Meersalz und gewalzten Pfeffer,  
dazu Rucolasalat und getrüffelter Parmesan

16,50 €

### Unsere Vorspeisenvariation ab 2 Personen

Eine wechselnde Auswahl an Salaten, Dips und raffinierten Kleinigkeiten  
von unserer Küchenchefin für Sie zusammen gestellt

- Lassen Sie sich überraschen! -

11,50 € pro Person



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Suppen

### Bouillabaisse Strandoase

Nordseefische und Garnele im pikanten Tomaten- Gemüsesud

11,50 €

### Klare Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und gekräuterten Frittaten

7,50 €

## Pasta

### Tagliatelle in Butter geschwenkt

mit sonnengetrockneten Tomaten, Blattspinat, Knoblauch und Parmesan

17,50 €

mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen

22,50 €

## Saisonale vegane Gerichte

...finden sich tagesaktuell auf unserer Tafel.  
Bitte fragen Sie Ihren Kellner.



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Fisch

### Garnelenpfanne Strandoase

mit Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni und Knoblauchöl,  
dazu frisches Kräuterbaguette und Aioli

24,50 €

### Nordsee- Dorschfilet

auf der Haut gebraten, an sautiertem Spitzkohl mit Apfel- Balsamico,  
Kürbiskernöl und Pariser Kartoffeln

24,50 €

### Seesaibling

in aromatisiertem Olivenöl confiert,  
an mit mediterranem Gemüse gefüllter Süßkartoffel und Oliventapenade

24,50 €

### Kutterscholle „Müllerin Art“

im Ganzen gebraten, dazu Bratkartoffeln und Zitrone

19,50 €

### Kutterscholle „Finkenwerder Art“

im Ganzen gebraten, mit Speck, Bratkartoffeln und Zitrone

21,00 €

### Seezunge „Müllerin Art“

frisch vom Grill, mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

-Tagespreis-



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Fleisch

### Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln

22,50 €

dazu unser Gurkensalat nach original Strandoasen-Rezept

4,50 €

### Filet vom Husumer Rind

schonend gegrillt, dazu cremige Polenta und in Trüffelbutter geschwenkte Zuckerschoten

36,50 €

### Supreme von der Maispoulade

sous vide gegart auf mediterranem Gemüse, dazu mit Frischkäse und Tomaten gefüllte Ravioli

21,50 €

### Zarter Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud

auf Blattspinat mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und handgeschabtem Kren

20,50 €

### Butterzarte Ochsenbacke

in Portwein geschmort mit in Sojasoße glasierten Lauchzwiebeln und Kartoffelpüree

21,00 €



# STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

## Dessert

Himbeer Mousse  
von Schokolade umhüllt mit Caramelleis  
vegan

7,50 €

Variation von der Creme Brûlée  
Vanille, Safran und Schokolade

8,50 €

Heißer Schokoladenkuchen  
von Schweizer Valrhona Schokolademit zartfließendem Kern  
abgerundet mit Himbeersorbet

9,00 €

### Passt perfekt zum Dessert:

Haselnussgeist von Aggstein aus Tirol

2cl 4,90 €

Beerenauslese  
Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

5cl 8,50 €