



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 €