

Suppen



Süßkartoffel-Cremesuppe

5,10 €

gereicht mit Kräutercroutons ^{a, g, i}

Deftige Goulaschsuppe

5,40 €

zubereitet mit feinen Paprikawürfeln ⁱ

Fischbouillon

5,60 €

mit einem Hauch Pernod, serviert mit den Filetstücken vom Fisch und feinen Gemüsestreifen ^{a, d, i}

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguettescheiben.

Salate & Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat

5,90 €

verschiedene Salate der Saison, serviert mit einem Joghurt-Kräuter-Dressing und Croutons ^{2, a, g}

Hausgemachtes Würzfleisch

6,20 €

mit würzigem Käse überbacken
dazu Baguette ^{a, g, i}

Französischer Ziegenkäse

8,90 €

auf Blattsalaten, mit Cherrytomaten
und gerösteten Pinienkernen
serviert mit einem Feigenkonfit ^{g, h}

Wellness Salat

9,20 €

Bunte Salate der Saison mit sautierten
Hähnchenbruststreifen und gerösteten
Sonnenblumenkernen, dazu eine
Sesam-Vinaigrette ^{a, g, k}

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguettescheiben.

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel 15,90 €

*in Butterschmalz gebraten
serviert mit buntem Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln ^{a, c, i, k}*

Bunte Putenpfanne 16,20 €

*angeschwenkt mit Zucchini, Karotten,
Lauchzwiebeln und Cherrytomaten
gereicht mit Röstinchen ^{a, c, g}*

Rinderroulade 16,90 €

*klassisch gefüllte Roulade, angerichtet mit
frischem Apfelrotkohl und Semmelklößen ^{1, 3, 4, 8, a, c, g, i, j, l}*

Schweinesteak au four 17,20 €

*das Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken
serviert an einem bunten Salat
und Kroketten ^{a, c, g, i}*

Feiner Wildgoulasch 17,90 €

*zubereitet mit Waldpilzen und frischen
Kräutern, dazu servieren wir Ihnen
Preiselbeerspätzle ^{a, c, i}*

Rumpsteak mit Gewürzbutter 20,90 €

*das Steak nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert an Rahmchampignons und Wedges ^{a, g}*

Fisch

Hausgemachter Brathering 13,50 €

sauer eingelegt

*servieren wir Ihnen mit vielen Zwiebeln
Salatbukett und Bratkartoffeln ^{a,d,g,i}*

Kostocker Edel-Matjes 13,80 €

„Nordische Art“

*serviert mit einer Hausfrauensauce
buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{4,c,d,g,j}*

Gebratenes Flunderfilet 15,50 €

mit Speckstippe

*serviert an einem Gurkengemüse
in Dillrahm und Basmatireis ^{a,d,g}*

Paniertes Köhlerfilet 15,90 €

im Knuspermantel

*dazu ein Möhren-Zucchini-gemüse
und gereicht mit Kartoffelstampf ^{a,c,d,g}*

Dorschfilet, gebraten 17,50 €

*an einer Senfsauce, gereicht mit
buntem Salat, dazu Bratkartoffeln ^{a,d,g,i,j}*

Garnelen auf Bandnudeln 18,50 €

*geschwenkt mit einem Pesto und
Cherrytomaten, darüber frisch
gehobelter Grana Padano ^{1,a,c,d,g}*

Vegetarisch

Breitbandnudeln 11,90 €
mit einer Pesto-Sauce
*darüber geschwenkte Cherrytomaten,
Zucchini und frisch gehobelter Grana Padano* ^{1, a, c, g, i}

Kartoffel-Gemüse-Gratin 12,50 €
*Buntes Marktgemüse der Saison und
Kartoffelscheiben in einer Sahnesauce
überbacken mit würzigem Käse* ^{a, c, g, i}

Kindergерichte

3 kleine Reibekuchen 4,60 €
gereicht mit Apfelmus ^{3, a, c}

**Nudeln mit tomatisierter
Hackfleischsauce** 4,90 €
und geriebenem Grana Padano ^{1, a, c, i}

**Knusprig gebratene
Hähnchennuggets** 7,20 €
mit Pommes frites und Ketchup ^{4, a, c}

Eiskarte

Eisschokolade 3,50 €
*Köstliches Schokoladengetränk mit
einer Kugel Schokoladeneis und Sahnehaube* ^{2, a, c, e, f, g, k}

Eiskaffee 3,50 €
*Aromatischer Kaffee mit
einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube* ^{2, 11, a, c, e, k}

Eiscreme Vanille 3,30 €
*serviert mit warmen Kompott
von Schattenmorellen* ^{2, a, c, e, g, k}

Stracciatella-Becher 5,40 €
*Je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und
Stracciatellaeis, serviert mit Sahne
Schokosauce, Raspelschokolade
und Hohlhippe* ^{2, a, c, e, f, g, k}

Schwedeneisbecher 5,70 €
*Drei Kugeln Eiscreme Vanille auf Apfelmus
serviert mit Eierlikör, Sahnehaube
und Hohlhippe* ^{2, a, c, e, g, k}

Fruchteisbecher 5,70 €
*Je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und
Erdbeereis, serviert auf frischen Früchten
mit einer Sahnehaube, Fruchtsauce und
Hohlhippe* ^{2, a, c, e, f, g, h, k}

Dessert

Orangen-Zimt-Parfait 5,40 €
mit Obstarrangement und Sahnetupfer ^{2, c, g}

Apfelstrudel 5,80 €
*serviert mit frischen Apfelspalten
Vanille-Eiscreme und Sahnetupfer* ^{2, a, c, e, f, g, h}

Crème Brûlée 6,50 €
serviert mit sämigen Kirschen ^{2, c, g}

Schokoladentörtchen 6,80 €
*mit flüssigem Kern
dazu Stracciatella-Eiscreme und Sahne* ^{a, c, f, g}

*Guten Appetit wünscht
Ihnen unser Restaurant*

Slickerbeck
StrandRestaurant