



Strandrestaurant STEINBERGHAF

Speisenannahme bis max. 19:30 Uhr

Aufgrund des bekannten Fachkräftemangels bietet unsere Küche Speisen nur bis 19:30 Uhr an. Wir bitten um Verständnis sowie um rechtzeitige Tischreservierung.

SUPPE

Curry-Kokoscremesuppe "Vegetarisch/Vegan" ^{*gla}
gekocht auf Kokosmilchbasis mit frittiertem
Ruccola, Balsamico & Sahne u. Baguettebrot 6,80 €

VORSPEISEN

Riesling Garnelen (Black Tiger) ^{*abi}
4 gebratene Garnelen in pikantem
Riesling-Limettenrahm, dazu Baguette 13,50 €

Hirtenkäse gebacken/frittiert ^{*agic}
an Blattsalat mit Zwiebelringen, Preiselbeersahne,
Butter & Baguette 9,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat, saisonal ^{*fgilc} mit
Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig / Öl 5,90 €

Großer Salat, saisonal - dazu Baguette
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet ^{*gilac} 15,90 €
- mit gegrilltem Lachsfilet frisch aus dem Ofen ^{*deagil} 17,90 €
- „Natur“ mit Hausdressing oder mit Essig / Öl ^{*agil} 11,50 €

VEGAN & VEGETARISCH & PASTA

Angeliter Pilzpfanne ^{*gli}
in Rapsöl gebratene Champignons mit Tomaten & Zwiebeln
pikant gewürzt, dazu frittierte Rosmarin-Kartoffeldippers &
gemischter Salat mit Kräutervinaigrette 18,50 €
(auf Wunsch Portion Sour Cream +2,00 €)

Schwarzwurzeln karamellisiert ^{*eli}
mit Mandelblättchen, Erdnüssen, Lauchzwiebeln, Champignons
& Knoblauchtomaten, dazu Rosenkohl-Kartoffelstampf &
Blattsalatbeilage 18,90 €

Spaghetti „spiccio d'aglio“ (scharf-pikant) ^{* abcgi}
mit 7 gebratenen (Black Tiger) Riesengarnelen, Spaghetti in
pikantem Chili-Knoblauchöl mit Lauchzwiebeln & Parmesan 21,80 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

5 Garnelen (Black Tiger) á la Fuerteventura ^{*bai}
in Knoblauchöl mit Chiliflocken gegart mit Baguette -
heiß serviert! 17,90 €

Labskaus „typisch norddeutsch“ eigene Herstellung ^{* lid}
1 Matjesfilet, Spiegelei, Rote Beete & saure Gurke
(gepökeltes Rindfleisch, gekocht mit Kartoffeln,
Zwiebeln & Gewürzen, dann gekuttert) 18,80 €

Matjes „Hausfrauen Art“ ^{*digljc}
3 Stück Matjes nordische Art "klassisch" mit Bratkartoffeln
und Apfel-Zwiebel-Sahnesauce 18,50 €

Sauerfleisch aus eigener Herstellung ^{*ciglj}
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce 17,90 €

Currywurst „Berliner Art“ mit Pommes Frites ^{*ijj} 9,80 €

Zarte Rinderroulade „Art des Hauses“ ^{*jlgil}
(Husumer Rind Feinheimisch) mit Sommergemüse
und Salzkartoffeln 21,60 €

LECKERES VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Schweinefilet gegrillt „Baskische Art“ ^{*acgilh1}
Medaillons überbacken mit Kräuterkruste, frisch
aus dem Ofen, angerichtet an Pfefferrahmsauce mit
Speckbohnen und Kartoffel-Rösti-Taler 24,50 €

Rumpsteak „Hofmeister Art“ ^{*gil}
(Husumer Rind Feinheimisch) medium gebraten, mit
Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Zwiebeln &
leckeren Bratkartoffeln 26,50 €

Schweineschnitzel paniert „Klassische Art“ ^{*agil}
in Butterschmalz knusprig ausgebacken,
an Champignonrahmsauce mit Pommes Frites 22,90 €

Hähnchenbrustfilet „Berner Art“ ^{*acgil}
gegrilltes Brustfilet mit Tomatenscheiben und Käse gratiniert
serviert in heißer Kokotte an Kartoffelrösti mit Blattsalat im Glas 20,50 €

FEINES AUS DER FISCHKÜCHE

Unsere Spezialität

Dorschfilet auf der Haut mehliert ^{*adglj}
Natur gebraten mit feiner Senfsauce, garniert mit
gebratenen Tomatenstücken dazu Salzkartoffeln 23,90 €

Backfisch „Art des Hauses“ ^{*abcdgil}
gebackenes Seelachsfilet, angerichtet auf Blattsalat mit
sautierten Grönland-Shrimps, Kirschtomaten, einem Hauch
von Knoblauch, garniert mit roten Zwiebelringen, dazu
hausgemachter bunter Kartoffelsalat 18,50 €

unser Klassiker

Buttfilet aus der Ostsee „Kapitäns Art“ ^{*abcdigh}
in Eihülle gebratene Filets mit geschmorten frischen
Champignons, Zwiebeln & Tomatenstücken garniert
mit einer Black Tiger Garnele & feiner Estragonsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln 20,90 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ ^{*adgil}
im Ganzen gebraten mit ausgelassenem Speck,
dazu Salzkartoffeln, flüssige Buttersauce 22,90 €

Lachsfilet "Roma" ^{*acgd}
gebratenes Fischfilet angerichtet auf Rahmspinat
mit sautierten Tomaten, frittiertem Ruccola und
Salzkartoffeln 23,90 €

FÜR DIE KLEINEN

Hinweis: Unsere Pommes Frites werden aus einer Mischung
von Salz und Paprika gewürzt (Pommes-Gewürzsalz)

„Alf“ ^{*aclgi}
6 Hähnchen Nuggets mit Pommes & Ketchup 7,50 €

„Nixe“ ^{*adcigl}
5 Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup 7,50 €

„Schneeweischen & Rosenrot“ ^{*cgjli}
Portion Pommes mit Ketchup & Majo 4,50 €

„Miraculix“ ^{*acl}
Portion Spaghetti mit Tomatensoße 6,50 €

„Piraten-Teller“
Teller & Besteck - geräubert wird bei den Eltern 0,00 €

DESSERT

Schokozauber ^{*ahgce}
mit flüssigem Schokoladenkern & Vanillesauce 7,50 €

Apfelbeignets (Küchle) ^{*acg}
gebackene Apfelringe im Backteig mit Zimt &
Zucker, 1 Kugel Vanilleeis, Vanillesauce & Sahne 8,50 €

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Schlagsahne ^{*cgl} 5,90 €

Eis mit heißen Kirschen ^{*cgl}
3 Kugeln Vanilleis mit heißer Kirschrütze und Schlagsahne 7,80 €

43er Barraquito ^{*g}
2 cl Spanischer Likör auf Espresso, mit warmer
aufgeschäumter Milch & Zimt 6,80 €

Frühstücken mit Meerblick ?

Mittwochs - Sonntags auf Anfrage ab 8:30 Uhr möglich.

Tischreservierung erforderlich !
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal



Strandrestaurant-Café-Appartements
STEINBERGHAF

Familie Andreas Dudek
Steinberghaff 22, 24972 Steinberg
Telefon: 04632-1755

Allergene: enthält a glutenhaltiges Getreide, a1 Getreide,
a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut,
b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja, g Milch,
h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
h3 Cashewnüsse, h4 Pecannüsse, h5 Paranüsse, h6 Pistazien,
h7 Macadamianüsse, h8 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf,
k Sesamsamen, l Sulphite&Schwefel, m Lupine, n Weichtiere

Umbestellungen der Sättigungsbeilagen auf Bratkartoffeln, werden zusätzlich mit 1,00 € pro Portion berechnet.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in unserer externen "Allergenkladde". Diese liegt am Tresen für Sie bereit oder fragen Sie unser Servicepersonal.