



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 gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet *gilac 15,90 €
- mit gegrilltem Lachsfilet *deagil 17,90 €
- "Natur" mit Hausdressing oder Essig/Öl *agil 12,90 €

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 22,80 €

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) 19,80 €

Matjes „Variation“ *digjic
je 1 Stück Matjes nordisch, Sherry + Aalrauch mit
Bratkartoffeln und verschiedenen hausgemachten Saucen 18,50 €

Sauerfleisch aus eigener Herstellung *cigl
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce 18,50 €

Currywurst „Berliner Art“ mit Pommes Frites *ijj 10,90 €

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 21,50 €

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 19,80 €

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 22,50 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ *adgil
im Ganzen gebraten mit ausgelassenem Speck,
dazu Salzkartoffeln, flüssige Buttersauce 23,90 €

Lachsfilet "Roma" *acgd
gebratenes Fischfilet angerichtet auf Rahmspinat
mit sautierten Tomaten, frittiertem Ruccola und
Salzkartoffeln 24,70 €

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 €

Creme Brûlée aus eigener Herstellung *cg 7,50 €

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 1,50 € 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.