

Herzlich Willkommen

im Strandrestaurant Karlsminde

Wir bieten Ihnen regionale und saisonale Spezialitäten und eine abwechslungsreiche und kreative Küche.

Unsere Küchenmannschaft um Küchenmeister Michael Stöcken kocht mit viel Leidenschaft und in Handarbeit eine Speisekarte mit klassischen Gerichten und regelmäßig wechselnden Überraschungen.

Ihr Genuss liegt uns am Herzen - dafür arbeiten wir mit lokalen Lieferanten zusammen. Unsere Steaks stammen von Schleswig-Holsteins Weiden, der Fisch aus Nord- oder Ostsee und das Wild aus dem Karlsminder Forst.

Lassen sie sich von unserer Küche begeistern, von unserem Service verwöhnen und genießen Sie dabei den herrlichen Ausblick über die Eckernförder Bucht.



Schleswig-Holstein-Karte

Vorspeise / Salat

Vorspeise
Vegetarisch / Vegan

Kleiner gemischter Salat der Saison mit Johannisbeerendressing

(sehr gut als Beilagensalat geeignet)

Zutaten: Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke..., Johannisbeerendressing

Allergene: **Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde

5,40 €

Kleiner Römersalat mit Zitronen-Rahm-Dressing

(sehr gut als Beilagensalat geeignet)

Zutaten: Römersalat, Zitrone, Essig, Zucker, Schmand, Sahne

Allergene: **Laktose**

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde

5,40 €

Vorspeise
Vegetarisch / Vegan

Suppe

Spargelsuppe mit Fleischklößchen

Spargelsuppe mit Spargelstücken und Fleischklößchen

Zutaten: Spargel, Spargelbrühe, Orangensaft, Vanille, Chili, Spargelsuppenpulver, Hackfleisch 1/2 und 1/2, Salz, Pfeffer, Zucker, Paniermehl, Paprika, Zwiebeln, Champignons, **Senf**, Ei

Allergene: **Gluten, Laktose, Sesam, Ei, Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Spargelhof Soltau

7,50€

Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799

Schleswig-Holstein-Karte

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
in Eihülle gebacken, Gewürzgurke und
Holsteiner Katenschinken

Karlsminder
Klassiker

Zutaten: Pellkartoffeln, Rapsöl, Salz, Pfeffer, bunter geschroteter Pfeffer, Speck, Zwiebeln, Ei, Gewürzgurke, Katenschinken

Allergene: **Senf, Ei**

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, Hof Peters Weseby, Paasch Damendorf, Hof Hobus Dörphof, Flensburger Fleischkontor, Landschlachtere Neidhardt Holtsee, Bioland Hof Großholz

13,20 €

Karlsminder Sauerfleisch

Sauerfleisch (kalt) süß-sauer abgeschmeckt aus der dicken Rippe
gekocht mit Salatbeilage und Bratkartoffeln

Zutaten: Dicke Rippe vom Schwein, Salz, Zucker, Pfefferkörner, Wacholder, Tafelessig, Kurkuma, Zwiebeln, Lorbeer, Gelatine, Salat der Saison, Johannisbeerendressing, Kartoffeln, Speck, bunter geschroteter Pfeffer

Allergene: **Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, Hof Dahl Neuteich, Flensburger Fleischkontor, Landschlachtere Neidhardt Holtsee

14,50 €

Currywurst

"mild" oder "feurig scharf"

Damendorfer Currywurst (mild)
mit fruchtiger Currysauce und Fritten

Currywurst
aus dem Herzen
Schleswig-Holsteins

Zutaten: Currywurst, Currysauce, Fritten, mildes Currypulver, Pommessalz

Allergene: **Senf, Gluten**

Firmen und Produzenten aus der Region: Paasch Damendorf, Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Ostseesalz Manufaktur Kiel

8,90 €

Schleswig-Holstein-Karte

Fisch aus heimischen Gewässern

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit kleiner Salatbeilage und Bratkartoffeln

Zutaten: Matjesfilet, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Schmand, Zitrone, Salz, Pfeffer, Salat, Dressing, Kartoffeln, Speck, bunter geschroterter Pfeffer, Rapsöl, Butter

Allergene: Laktose, Gluten, Fisch, Senf, Senfsaat

Firmen und Produzenten aus der Region: KFT Tönning, Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel

17,90€

Kabeljau

Kabeljaufilet gebraten an Dijon-Senfsauce mit Bratkartoffeln

Zutaten: Kabeljau, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Senf, Milch, Fischfond, Sahne, Schmand, Weißwein, Zwiebeln, Knoblauch, Pellkartoffeln, Speck, Bunter geschroterter Pfeffer

Allergene: Laktose, Fisch, Alkohol, Senf

Lieferanten und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters Weseby, KFT Tönning, Behn Eckernförde

19,90 €

Schweinefleisch vom Bauernhof Dahl

Paniertes Schnitzel vom Schwein an Mini-Römersalat mit Zitronendressing und hausgemachten Fritten aus frischen Kartoffeln

Zutaten: Schwein, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, Butter, Römersalat, Sahne, Zucker, Essig, Zitronen, Kartoffeln

Allergene: Gluten, Ei, Sesam, Laktose

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Biohof Sülzle Loose, Flensburger Fleischkontor, Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Hof Dahl Neuteich, Landschlachtereid Neidhardt Holtsee

17,90 €

Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799

Schleswig-Holstein-Woche

Angus Beefburger

Angus Beefburger (200g) im Kartoffel-Bun mit Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Salat, BBQ-Sauce, Zwiebeln und Cheddarkäse

Zutaten: Rindfleisch, Brötchen, BBQ-Sauce, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddarkäse

Allergene: Laktose, Ei, Gluten, Senfsaat

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Käserei Holtsee

14,90€

Angus Beefburger (200g) im Kartoffel-Bun mit Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Salat, BBQ Sauce, **Spiegelei**, Zwiebeln und Cheddarkäse

Zutaten: Rindfleisch, Brötchen, BBQ Sauce, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddarkäse, Ei

Allergene: Laktose, Ei, Gluten, Senfsaat

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Käserei Holtsee, Hobus Karlbergfeld Dörphof

15,40€

+ Fritten

3,00 €

Rumpsteak vom Grill

Rumpsteak auf dem Lavastein gegrillt mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln und Pilzen dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zutaten: Rind, Salz, Pfeffer, Kräuterbutter, Champignons, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Rapsöl, Butter, bunter geschroteter Pfeffer

Allergene: Laktose,

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor

28,90€

Strandrestaurant Karlsminde

Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799

Schleswig-Holstein-Woche

Vegetarisch / Vegan

Vegetarisch

Schafskäse gebacken mit gebratenen Champignons, Frühlingslauch,
Rosmarin, Kirschtomaten, Baguette

Zutaten: Schafskäse, Zwiebeln, Champignons, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Frühlingslauch, Rosmarin, Kirschtomaten, Baguette

Allergene: **Laktose**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet**

14,20 €

Vegan

Spitzkohlviertel im Ganzen gedünstet mit in Rapsöl gebratenen
Champignons, Zwiebeln
und Pellkartoffeln

Zutaten: Spitzkohl, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Zwiebeln, Champignons, Pellkartoffeln

Allergene:

Firmen und Produzenten aus der Region: **Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet**

14,90 €

Für Kinder bis
12 Jahre

Kinderkarte

Kleines paniertes Schnitzel mit Salatbeilage und Fritten

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, gemischter Salat, Johannisbeerendressing, Fritten

Allergene: **Gluten, Ei, Sesam, Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet**

6,80 €

Kleines paniertes Fischfilet mit Salatbeilage
und Fritten

Zutaten: Fisch, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, gemischter Salat, Johannisbeerendressing, Fritten

Allergene: **Gluten, Ei, Sesam, Senf, Fisch**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet**

7,20 €

Schleswig-Holstein-Woche

Dessert

Das Beste zum
Schluss

Dessertvariation des Hauses

"Lassen Sie sich überraschen"

Zutaten:

Allergene: Kann enthalten sein: Ei, Laktose, Gluten

Firmen und Produzenten aus der Region: Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Hobus Karlbergfeld Dörphof

7,90 €

Beschwipster Milchschaum

2 cl Kaffeelikör, Milchschaum, eine Kugel Eis

Zutaten: Kaffeelikör, Milch, Eis

Allergene: Alkohol, Laktose, kann Spuren von Nüssen enthalten

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor, Romanicum Kaffeerösterei

4,50 €

Schleswig-Holstein-Woche

Dessert im Weckglas

Wählen Sie Ihre Weckgläser
(140ml) selbst

Weißer Mousse au Chocolat mit Andalö	3,50 €
Dunkler Mousse au Chocolat mit Eierlikör	3,50 €
Panna cotta mit Erdbeersauce	3,50 €
Milchreis mit Kirschen	3,00 €
Zitronencreme mit geschlagener Sahne	3,00 €