

# **Herzlich Willkommen**

## **im Strandrestaurant Karlsmünde**

**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 Karlsmünder Forst.**

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





# Strandrestaurant Karlsminde

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



*Schleswig-Holstein-Karte*

*Abendkarte*

*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 €*

Vorspeise  
Vegetarisch / Vegan

*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 €*

*Suppe*

*Weißer Tomatensuppe*

*Weißer Tomatensuppe mit getrockneten Tomaten und Pesto*

Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Sahne, Eiklar, Chili, getrocknete Tomaten, Sahne, Schmand, Mondamin, Basilikum, Pecorino, Rapsöl, Pinienkerne  
Allergene: Laktose, Gluten, Pinienkerne, Ei

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

*7,50€*

# Strandrestaurant Karlsminde

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

*Schleswig-Holstein-Karte*

*Abendkarte*

*Fisch aus heimischen Gewässern*

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit kleiner Salatbeilage  
und Pellkartoffeln

Zutaten: Matjesfilet, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Schmand, Zitrone, Salz, Pfeffer, Salat, Dressing, Kartoffeln, 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, Dijonsenf, Milch, Fischfond, Sahne, Schmand, Weißwein, Zwiebeln, Knoblauch, Pellkartoffeln, Speck, bunter geschroteter 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 €

*Scholle*

Große Nordseescholle gebraten mit Büsumer Krabben  
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

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

21,90 €

# Strandrestaurant Karlsminde

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** (selbst hergestellt)

**3,00 €**

## *Rumpsteak vom Grill*

Rumpsteak auf dem Lavastein gegrillt mit Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln und Pilze 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€

## Schleswig-Holstein-Woche

### Abendkarte

## 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, Johannisbeerdressing, 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, Johannisbeerdressing, 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*

*Abendkarte*

## *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 €



# Strandrestaurant Karlsminde

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



*Schleswig-Holstein-Woche*

## Dessert im Weckglas

Wählen Sie Ihre Weckgläser  
(140ml) selbst

Weißer Mousse au Chocolat mit Andalö	3,50 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Eierlikör	3,50 €
Panna cotta mit Erdbeersauce	3,50 €
Milchreis mit Kirschen	3,00 €
Bayrisch Creme mit Apfelmus und Vanillesauce	3,00 €
Zitronensorbet im Sektglas serviert	4,50 €

*Schleswig-Holstein-Woche*

*Abendkarte*

*Schokolade*

Soufflé

*Kirschen*

Schokoladensoufflé auf warmen Kirschen mit  
vanilleeis

**Zutaten:** Schokolade, Ei, Mehl, Zucker, Vanille, Milch, Kirschen, Speisestärke  
**Allergene:** Ei, Nuss, Gluten, Laktose

7,50 €