

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 €