

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.



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 €

Suppe

Kürbissuppe vom Hokkaido

Kürbissuppe vom Hokkaido mit frischen Nordseekrabben, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Zutaten: Kürbis, Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, Curry, Chili, Orangensaft, Sahne, Schmand, Geflügelbrühe, Nordseekrabben, Kürbiskernen, Kürbiskernöl
Allergene: Laktose, Sellerie

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

7,50 €

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, Tafellessig, 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

Saibling

Saiblingsfilet gebraten auf Holsteiner Grünkohl
mit Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln

Zutaten: Saibling, Salz, Pfeffer, Grünkohl, Schweineschmalz, Zwiebeln, Kasserlerbrühe, Senf, Zucker, Mehl, Knoblauch, Dijon Senf, Sahne, Fischfond, Kurkuma, Pellkartoffeln, Rapsöl, Speck, bunter geschroteter Pfeffer

Allergene: Laktose, Gluten, Fisch, Senf, Senfsaat

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Fischzucht Reese

21,00€

Steinbeißerfilet

Steinbeißerfilet gebraten auf Steckrübenmus mit Dijon Senfsauce
und Bratkartoffeln

Zutaten: Steinbeißer, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Senf, Dijonsenf, Milch, Fischfond, Sahne, Schmand, Weißwein, Zwiebeln, Knoblauch, Pellkartoffeln, Speck, bunter geschroteter Pfeffer, Steckrüben, Senf, Kasserlerbrühe

Allergene: Laktose, Fisch, Alkohol, Senf

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

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 Sülze Loose, Flensburger Fleischkontor, Bioland Hof Großholz, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Hof Dahl Neuteich, Landschlachtere Neidhardt Holtsee

24,00 €

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 Cheddar Käse

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

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 Cheddar Käse

Zutaten: Rindfleisch, Brötchen, BBQ Sauce, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddar Käse, 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 €

Wildbraten

Braten vom Damwild mit brauner Rahmsauce an Gelber Bete in Rahm und Schupfnudeln

Zutaten: Damwild, Salz, Pfeffer, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Rotwein, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Gelbe Bete, Kurkuma, Sahne, Schmand, Butter, Zucker, Frühlingslauch, Kartoffeln, Butter, Sahne, Milch, Ei, Muskatnuss

Allergene: Laktose, Sellerie, Alkohol, Ei

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

18,90€

Strandrestaurant Karlsminde

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

Schleswig-Holstein-Woche

Vegetarisch

Vegetarisch / Vegan

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

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	4,00 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Eierlikör	4,00 €
Panna cotta mit Erdbeersauce	3,50 €
Milchreis mit Kirschen	3,00 €
Zitronencreme mit geschlagener Sahne	3,00 €
Zitronensorbet im Sektglas serviert	4,50 €

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Himbeerhof Steinwehr, Hobus Dörphof, Flensburger Fleischkontor

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 €