

# **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 €

### Suppe

#### Spargelsuppe

Spargelsuppe mit Spargel vom Gut Augustenhof in Osdorf mit  
Fleischklößchen und Spargelstücken

Zutaten: Spargel, Spargelfond, Salz, Zucker, Butter, Mehl, Sahne, Schmand, Spargelsuppenpulver, Orangensaft, Hackfleisch aus Rind und Schwein, Salz, Pfeffer, Paniermehl, Zwiebeln, Ei  
Allergene: Laktose, Gluten, Sesam, Ei

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

7,50€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

## 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

13,90 €

### Karlsminder Sauerfleisch

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

**Zutaten:** Schweinefleisch, 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

14,90 €

### Currywurst

"mild" oder "feurig scharf"

Currywurst Berliner Art ohne Pelle ( mit Kalbfleisch )  
mit fruchtiger Currysauce und Fritten

**Zutaten:** Kalbfleisch, Schweinefleisch, Currysauce, Fritten, mildes oder scharfes Currypulver, Pommessalz

**Allergene:** Senf, Gluten

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

9,90€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

## Schleswig-Holstein-Karte

### Fisch aus heimischen Gewässern

#### Zander

Spargel vom Gut  
Augustenhof in  
Osdorf

Eider Zanderfilet an der Haut gebraten auf einem Spargel-Mango-  
vanille-Chili-Ragout mit Pellkartoffeln vom Bio Hof Sülzle in Loose

Zutaten: Zander, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Spargel, Butter, Chili, Mango, Kirschtomaten, Sahne, Frühlingslauch, Pellkartoffeln

Allergene: Laktose, Fisch

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, Ostseesalz Manufaktur Kiel, KFT Tönning, Biohof Sülzle in Loose, Gut Augustenhof in Osdorf

25,00€

### Karlsminder Fischpfanne

Drei gebratene Fischfilets vom Tagesfang auf Rührei  
mit Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln

Zutaten: 3 Fischfilets, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Senf, Dijonsenf, Milch, Fischfond, Sahne, Schmand, Weißwein, Zwiebeln, Knoblauch, Pellkartoffeln, Speck, bunter geschroteter Pfeffer, Steckrüben, Senf, Kasselerbrühe

Allergene: Laktose, Fisch, Alkohol, Senf

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

24,90 €

### Scholle (im Menü nicht möglich)

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

24,90 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

# Strandrestaurant Karlsminde

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

*Schleswig-Holstein-Woche*

## Angus Beefburger (im Menü nicht möglich)

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)

**3,50 €**

## Rinderfilet

Rinderfilet (200g) vom Husumer Rind auf dem Lavastein gegrillt an gebratenen Zwiebeln und Pilzen mit Bratkartoffeln

Zutaten: Rinderfilet, Salz Pfeffer, Rapsöl, Zwiebeln, Pilze, Pellkartoffeln, bunter geschroteter Pfeffer, gewürfelter Speck, Butter

Allergene: Laktose

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor, Hof Peters in Weseby

28,90€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

# 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

14,50 €

Vegan

Spitzkohlviertel im Ganzen gedünstet  
mit tomatisierter Linsenbolognese und Pellkartoffeln

Zutaten: Spitzkohl, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Zwiebeln, Geschälte Tomaten, Rote Linsen, Rosmarin, Thymian, Majoran, Knoblauch, Pellkartoffeln

Allergene:

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

15,50 €

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

7,20 €

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

7,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€



# Strandrestaurant Karlsminde

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

*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 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€



# 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 à la Maître de Cuisine	4,00 €
Dunkle Mousse au Chocolat à la Maître de Cuisine	4,00 €
Panna cotta mit Erdbeersauce nach Karlsminder Art	3,50 €
Zitronensorbet im Sektglas serviert	4,50 €
Erdbeertiramisu à la saison	4,00 €
Götterspeise mit Waldmeistergeschmack und Vanillesauce	3,00 €
Götterspeise mit Himbeergeschmack und Vanillesauce	3,00 €

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





# Strandrestaurant Karlsminde



Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799  
[info@strandrestaurant-karlsminde.de](mailto:info@strandrestaurant-karlsminde.de)

*Schleswig-Holstein-Gerichte*

*Cheesecake*

Erdbeeren von Erdbeerhof  
Jensen in Sörup oder Gut  
Warleberg in Neuwittenbek

*Cheesecake / Erdbeeren*

***New York Cheesecake mit frischen Erdbeeren  
und Kokosraspeln***

Zutaten: New York Cheesecake, Erdbeeren, Kokosraspeln

Allergene: **Laktose, Gluten**

Lieferanten und Produzenten aus der Region: **Steffenhagen, Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Chefs Culinar**

*Preis*

*7,50€*