

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

Blumenkohlsuppe / Nordseekrabben

Samtsuppe Blumenkohl mit vanille aromatisiert
und frischen Nordseekrabben

Zutaten: Blumenkohl, Salz, Pfeffer, Butter, Vanille, Zucker, Gemüsebrühe, Sahne, Schmand, Nordseekrabben
Allergene: Laktose, Gluten, Sellerie, Ei, Krustentiere

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

8,50€

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

14,90 €

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

15,90 €

Currywurst

"mild" oder "feurig scharf"

Currywurst (200g) 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

12,00€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

Schleswig-Holstein-Karte

Fisch aus heimischen Gewässern

Frische Pfifferlinge

Zander

Eider Zanderfilet gebraten auf in Speck und Zwiebeln
gebratenen Pfifferlingen mit Penne in Rahm

Zutaten: Zander, Mehl, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Butter, Kirschtomaten, Sahne, Frühlingslauch, Penne, Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln

Allergene: Laktose, Fisch, Gluten

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Flensburger Fleischkontor, Ostseesalz Manufaktur Kiel, KFT Tönning.

25,90€

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

26,90 €

Scholle (im Menü nicht möglich)

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

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

25,90 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

Schleswig-Holstein-Woche

Angus Beefburger (im Menü nicht möglich)

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

15,90€

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

16,50€

✶ **Fritten** (selbst hergestellt)

3,50 €

Rumpsteak

Rumpsteak (250g) vom Husumer Rind auf dem Lavastein gegrillt an gebratenen Zwiebeln und Pilzen mit Bratkartoffeln

Zutaten: Rindfleisch, 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

29,90€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

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 Linsensbolognese 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

8,50 €

*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

8,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

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

5,00 €

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

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€