

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.





Strandrestaurant Karlsminde

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

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

*Kürbiscremesuppe vom Hokkaido mit Kürbiskernöl und
Kürbiskernen, dazu Baguette*

Zutaten: Hokkaido, Orangensaft, Curry, Geflügelbrühe, Salz, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Sahne, Schmand

Allergene: **Laktose, Sellerie**

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

9,00 €

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, Salz

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

Aal

Aal gebraten mit erfrischendem Römersalat
und Zitronen-Schmand-Dressing,
dazu in Speck und Zwiebeln gebratene Bratkartoffeln

Zutaten: Aal, Salz, Pfeffer, Mehl, Römersalat, Schmand, Sahne, Zitrone, Zucker, Tafelessig, Kartoffeln, Rapsöl, Speck, Zwiebeln, gestoßener bunter Pfeffer
Allergene: Laktose, Fisch, Gluten

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

27,00€

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

26,90 €

Scholle

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

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

25,90 €

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

15,90€

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

16,50€

≠ **Fritten** (selbst hergestellt)

3,50 €

Steckrübenmus

Steckrübenmus mit Kasselernackern, Schweinebacke, Kochwurst, Speckstippe und Senf

Zutaten: Steckrüben, Möhren, Butter, Kasselernackern, Schweinebacke, Kochwurst, Speck, Zwiebeln, Salz, Zucker, Muskatnuss, Kartoffeln

Allergene: Laktose, Muskatnuss

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

17,00€

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

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€



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

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 €
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