

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

6,50 €

Garnelen

Garnelen | Knoblauch | Chili

Sechs Black Tiger Garnelen in Öl mit Knoblauch, Chili
und Frühlingslauch gebraten, dazu Baguette

Zutaten: Garnelen, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Baguette, Chili

Allergene: Krustentiere, Gluten

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

14,00€

Suppe

Flußkrebis

Aus den
Gewässern in und
um Karlsminde

Suppe vom Karlsminder Flußkrebis mit Flußkrebisfleisch

Zutaten: Butter, Flußkrebse, Tomatenmark, Weißwein, Cognac, Orangensaft, Zwiebeln, Knoblauch, Estragon, Dill, Hummerpaste, Fischbrühe, Sahne, Salz, Zucker, Pfeffer, Mehl

Allergene: Laktose, Sellerie, Krustentiere, Alkohol, Gluten

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

8,50€

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, Landschlachtereid Neidhardt Holtsee, Bioland Hof Großholz

15,50 €

Karlsminder Sauerfleisch sütsuur

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, Landschlachtereid Neidhardt Holtsee

16,50 €

Currywurst

"mild" oder "feurig scharf"

Berliner Currywurst
mit fruchtiger Currysauce und Fritten

Currywurst ohne
Darm mit
Kalbfleischanteil

Zutaten: Currywurst, Currysauce, Fritten, mildes Currypulver, Pommessalz

Allergene: Senf, Gluten

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

12,00 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

Schleswig-Holstein-Karte

Fisch aus heimischen Gewässern

Kabeljau

Kabeljaufilet gebraten auf
Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln
dazu kleiner, gemischter Salat mit Johannisbeerdressing

Zutaten: Kabeljau, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Senf, Zucker, Mehl, Knoblauch, Dijon Senf, Sahne, Fischfond, Kurkuma, Pellkartoffeln,
Rapsöl, Speck, bunter geschroteter Pfeffer, gemischter Salat, Johannisbeerdressing

Allergene: Laktose, Gluten, Fisch, Senf, Senfsaat

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Rungies Express, KFT Tönning

25,90€

Lachsfilet

Lachsfilet gebraten auf Holsteiner-Schnüüsch mit Katenschinken
und Pellkartoffeln

Zutaten: Lachs, Salz, Pfeffer, Mehl, Schmand, Butter, Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, dicke Bohnen, Erbsen, Katenschinken, Sahne

Allergene: Laktose, Fisch, Gluten, Sellerie

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

25,00 €

Scholle

Große Nordseescholle gebraten mit Büsumer Krabben
und Bratkartoffeln

Allergene: Gluten, Ei, 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

26,00 €

Strandrestaurant Karlsminde

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

Schleswig-Holstein-Karte

Angus Beefburger

Angus Beefburger (200g) im Kartoffel-Brötchen 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**

18,90€

Angus Beefburger (200g) im Kartoffel-Brötchen 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**

19,50€

≠ **Fritten** (selbst hergestellt)

4,00 €

Husumer Sirloin-Steak

Sirloin-Steak gegrillt vom Husumer Rind an Holsteiner Schnüüsch
mit Pellkartoffeln

Zutaten: Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Mehl, Schmand, Butter, Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Sahne

Allergene: **Laktose, Gluten, Sellerie**

Lieferanten und Produzenten aus der Region: **Steffenhagen, Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor**

27,00€

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

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

Schleswig-Holstein-Karte

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

15,90 €

Vegan

Spitzkohlviertel im Ganzen gedünstet mit Linsenbolognese
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

17,00 €

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

8,00 €

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 2,00€



Strandrestaurant Karlsminde

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



Schleswig-Holstein-Karte

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 2,00€



Strandrestaurant Karlsminde

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



Schleswig-Holstein-Karte

Dessert im Weckglas

Wählen Sie Ihre Weckgläser
(140ml) selbst

Weißer Mousse au Chocolat mit Andalö	4,50 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Eierlikör	4,50 €
Panna cotta mit Erdbeersauce	4,00 €

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

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€