

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

Flußkreb

Aus den
Gewässern in und
um Karlsminde

Suppe vom Karlsminder Flußkreb mit Flußkrebefleisch

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 €



Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

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 süßsauer

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

27,00€

Seelachsfilet

Seelachsfilet gebraten auf einem Pfifferlingrisotto
mit in Vanille gebratenem Blumenkohl

Zutaten: Seelachs, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Reis, Weißwein, Brühe, Zwiebeln, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Vanille, Blumenkohl

Allergene: Fisch, Gluten, Alkohol

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, Ostseesalz Manufaktur Kiel, Chefs Culinar, KFT Tönning, Transgourmet

27,00€

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,
Landschlachtere Neidhardt Holtsee



29,00 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

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 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

18,90€

Angus Beefburger (200g) im Kartoffel-Brötchen 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

19,90€

Karlsminder Wildburger

Wildburger aus dem Karlsminder Forst (200g) im Kartoffel-Brötchen mit Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Salat, BBQ-Sauce, Preiselbeeren, Remouladensauce, Zwiebeln und Cheddarkäse

Zutaten: Wildfleisch, Brötchen, BBQ-Sauce, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddarkäse, Remouladensauce

Allergene: Laktose, Ei, Gluten, Senfsaat

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

18,90€

✦ **Fritten** (selbst hergestellt)

4,00 €

✦ **Spiegelei**

1,00 €



Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

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

Schleswig-Holstein-Karte

Karlsminder Wildschnitzel

Paniertes Schnitzel vom Karlsminder Wild an sommerlichem Salat mit
Johannisbeerendressing und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Preiselbeeren

Zutaten: Wild aus dem Karlsminder Forst, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, verschiedene Salate, Johannisbeerendressing, Kartoffeln, Rapsöl, bunter geschroteter Pfeffer, Speck, Zwiebeln, Preiselbeeren

Allergene: **Gluten, Ei, Sesam, Laktose, Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor, Markus Peters Weseby, Gut Karlsminde

24,00€

Karlsminder Wild

Ragout vom Karlsminder Wild mit Penne, gemischter Salat der Saison
mit Johannisbeerendressing und Preiselbeeren

Zutaten: Wildfleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Waldpilze, Schmand, Sahne, verschiedene Salate, Johannisbeerendressing, Preiselbeeren, Saucenbinder

Allergene: **Laktose, Gluten, Ei, Senf**

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

18,00€

Husumer Rumpsteak

Husumer Rumpsteak (250g) vom Lavasteingrill
auf gebratenen Champignons und Zwiebeln
mit hausgemachten Fritten und Kräuterbutter

Zutaten: Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln, Salz, Frühlingslauch, Kräuterbutter, BBQ-Pfeffer

Allergene: **Laktose**

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

32,00€



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**

16,00 €

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**

18,00 €

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

8,50 €

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

6,50 €



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	4,50 €

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

Weckglasstände mit 12 Desserts

Lassen sie sich von der Kreativität der Küche begeistern

52,00 €



Zutaten:
Allergene: Ei, Laktose, Gluten / kann enthalten sein
Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Steffenhagen Eckernförde

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€