

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: Steffenhagen Eckernförde, Transgourmet, Chefs Culinar, Rungies Express

7,00 €

Suppe

Suppe vom Hokkaido

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Kürbiskernen

Zutaten: Kürbis, Salz, Zucker, Butter, Orangensaft, Gemüsebrühe, Sahne, Schmand, Curry, Pfeffer, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Mehl

Allergene: **Laktose, Sellerie, Gluten**

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Chefs Culinar, Flensburger Fleischkontor, Rungies express

8,50 €

Schleswig-Holstein-Karte

Vorspeise

Ziegenkäse / Honig

Ziegenkäse in Honig karamellisiert an herbstlichen Salaten
und Baguette

Zutaten: Ziegenkäse, Honig, verschiedene Salate, Johannisbeerdressing

Allergene: **Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Steffenhagen Eckernförde, Flensburger Fleischkontor, Transgourmet**

13,00 €

Vorspeise

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**

15,00 €

Schleswig-Holstein-Karte

Fisch aus heimischen Gewässern

Matjes "Lord Nelson"

Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich an Salatbeilage mit Bratkartoffeln in Speck und Zwiebeln gebraten

Zutaten: Matjes, Apfel, Sahnemerrrettich, Preiselbeeren, Salate, Johannisbeerdressing, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Pfeffer, bunter geschroteter Pfeffer

Allergene: Fisch, Laktose, Senf

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Hof Peters Weseby, Flensburger Fleischkontor, KFT Tönning

22,00 €

Scholle

Kutterscholle im Ganzen gebraten mit knusprigem Speck, Gurkensalat und Pellkartoffeln

Zutaten: Scholle, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Butter, Mehl, Speckwürfel, Kartoffeln, Speck, Bunter geschroteter Pfeffer, Gurken, Essig, Öl, Sahne, Petersilie

Allergene: Gluten, Fisch, Laktose

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Flensburger Fleischkontor, KFT Tönning, Hof Peters Weseby

29,00 €

Kabeljau / Grünkohl

Kabeljaufilet gebraten auf Grünkohl
an Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln

Zutaten: Kabeljau, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Senf, Zucker, Mehl, Knoblauch, Dijon Senf, Sahne, Fischfond, Kurkuma, Pellkartoffeln, Rapsöl, Speck, bunter geschroteter Pfeffer, Grünkohl, Schmalz, Senf, Zwiebeln, Kartoffeln

Allergene: Laktose, Gluten, Fisch, Senf, Senfsaat, Muskatnuss

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

29,00 €

Schleswig-Holstein-Karte

Grünkohl Kasseler / Kochwurst / Backe

Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und gegrillter Schweinebacke, Senf
dazu salzige oder süße Röstkartoffeln

Zutaten: Grünkohl, Kartoffeln, Salz, Zucker, Schmalz, Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Senf
Allergene: **Muskatnuss, Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor, Gut Karlsminde**

24,90 €

Husumer Rumpsteak

Rumpsteak von der Holsteiner Färse vom Lavasteingrill, Sauce
béarnaise, kleiner gemischter Salat und hausgemachte Fritten

Zutaten: Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Kartoffeln, Salz, BBQ-Pfeffer, Johannisbeerdressing, Salat, Ei, Butter, Kräuter
Allergene: **Laktose, Senf, Sulfide, Ei**

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

32,50 €

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**

19,90€

+ **Fritten** (selbst hergestellt)

4,50 €

+ **Spiegelei**

1,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

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

17,90 €

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

19,90 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€

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](#)

9,50 €

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](#)

9,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

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

12,00 €

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 €

Dessert im Weckglas

Wählen Sie Ihre Weckgläser
(140ml) selbst

Weißer Mousse au Chocolat mit Andalö	6,50 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Eierlikör	6,50 €
Panna cotta mit Erdbeersauce	6,50 €

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

75,00 €

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 €