

Weihnachtskarte 2025



Menü

mit Suppe, Hauptgang und Dessert

Suppe

Weiße Tomatensuppe mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Pesto

7,90 €

Zutaten: Tomaten, Brühe, Knoblauch, getrocknete Tomate, Kirschtomate, Eiklar, Basilikum, Rapsöl, Pinienkerne, Pecorino, Zwiebeln, Sahne, Schmant, Salz, Zucker, Kräuter, Mehl

Allergene: Laktose, Sellerie, Sulfid, Pinienkerne, Gluten

Hauptgang

1. Paniertes Wildschnitzel aus dem Karlsminder Forst auf in Butter geschwenktem Spitzkohl mit Walnuss, Preiselbeer-Bratapfel und hausgemachte Kroketten

28,00 €

Zutaten: Wild, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, Rapsöl, Butter, Walnuss, Spitzkohl, Muskatnuss, Apfel, Zucker, Preiselbeeren, Kartoffeln, Maisstärke

Allergene: Gluten, Ei, Sesam, Laktose, Walnuss, Muskatnuss

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

Menü 44,00 €

2. Halbe Ente kross gebraten auf einer Rotwein-Orangensauce mit Apfelrotkohl, Gelbe Bete in Rahm und Semmelknödel

35,00 €

Zutaten: Ente, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Orangenpfeffer, Rotwein, Orangen, Orangensaft, Entenfond, Sellerie, Schmalz, Zwiebeln, Apfel, Zucker, Zimt, Essig, Butter, Milch Muskatnuss, Eier, Gelbe Bete

Allergene: Sulfat, Sellerie, Laktose, Nuss, Ei, Alkohol

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

Menü 49,00 €

3. Lachsfilet gebraten unter der Ananas-Pfeffer-Kruste, an Rieslingsauce auf Kartoffel-Petersilie-Püree und kleinem gemischtem Salat

31,00 €

Zutaten: Lachsfilet, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Ananas, Butter, fermentierter Pfeffer, Paniermehl, Riesling, Zitrone, Sahne, Mehl, Fischbrühe, Kartoffeln, Petersilie, Salat, Dressing

Allergene: Fisch, Laktose, Sesam, Ei, Gluten, Alkohol, Sellerie, Senf

Firmen und Produzenten aus der Region: TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde, KFT Tönning

Menü 47,00 €

4. Ochsenschwanz gefüllt auf Graupen-Pilz-Risotto mit Rotweinsauce und tourniertem Gemüse

32,00 €

Zutaten: Ochsenschwanz, Salz, Pfeffer, Kräuter, Pilze, Brot, Paniermehl, Rotwein, Karotte, Sellerie, Zucchini, Rapsöl, Butter, Mehl, Graupen, Zwiebeln

Allergene: Gluten, Ei, Sesam, Alkohol, Sellerie, Laktose

Firmen und Produzenten aus der Region: TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde, Flensburger Fleischkontor

Menü 48,00 €

Dessert

Crème brûlée mit Brombeerkompott

8,50 €

Zutaten: Ei, Sahne, Milch, Vanille, Zucker, Cassis, Brombeeren, Maisstärke, Apfelsaft

Allergene: Ei, Laktose, Alkohol

Firmen und Produzenten aus der Region: TransGourmet, Steffenhagen Eckernförde, Chefs Culinar



Strandrestaurant Karlsminde



Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799
info@strandrestaurant-karlsminde.de

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat der Saison mit Johannisbeerdressing Dressing **7,50 €**

Zutaten: Salate der Saison, Tomate, Gurke, Johannisbeere, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Rapsöl, Salz, Zucker

Allergene: **Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: **TransGourmet, Steffenhagen Eckernförde**

Sechs Garnelen mit Knoblauch, Chili und Frühlingslauch in Rapsöl gebraten, Baguette **18,00 €**

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

Allergene: **Krustentiere, Gluten**

Firmen und Produzenten aus der Region: **TransGourmet, Rungies Express, Steffenhagen Eckernförde**

Sechs Austern frisch auf Eis serviert mit belegtem Chester-Vollkornbrot **21,00 €**

Zutaten: Austern, Zitrone, Vollkornbrot, Butter, Chesterkäse

Allergene: **Schalentier, Gluten, Laktose**

Firmen und Produzenten aus der Region: **TransGourmet, Rungies Express, Steffenhagen Eckernförde**

Zum Probieren:

Austern frisch auf Eis mit Chester-Vollkornbrot **Stück** **4,00 €**

Sechs Austern mit Weißweinsauce, Tomatenwürfel und Pecorino überbacken, belegtes Chester-Vollkornbrot **24,00 €**

Zutaten: Austern, Zitrone, Vollkornbrot, Butter, Chesterkäse, Weißweinsauce, Tomate, Pecorino

Allergene: **Schalentier, Gluten, Laktose, Alkohol, Gluten**

Firmen und Produzenten aus der Region: **TransGourmet, Rungies Express, Steffenhagen Eckernförde**

Zum Probieren:

Austern überbacken und Chester-Vollkornbrot **Stück** **4,50 €**

Fisch

Große Scholle im Ganzen gebraten, mit Speckwürfeln und Bratkartoffeln **29,00 €**

Zutaten: Scholle, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Speck, Kartoffel, Zwiebel, bunter geschroteter Pfeffer

Allergene: **Fisch, Gluten, Laktose**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde, KFT Tönning**



Strandrestaurant Karlsminde



Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799
info@strandrestaurant-karlsminde.de

Fleisch

**Angus Beefburger (200g) vom Lavasteingrill
im Kartoffelbun mit Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Salat,
BBQ Sauce, Zwiebeln und Cheddarkäse, Fritten**

26,00 €

Zutaten: Rindfleisch, Brötchen, BBQ Sauce, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddarkäse, Pommes

Allergene: **Laktose, Ei, Gluten, Senfsaat**

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

Vegetarisch

**Schafskäse gebacken mit gebratenen Champignons,
Frühlingslauch, Rosmarin, Kirschtomaten und Baguette**

17,90 €

Zutaten: Schafskäse, Frühlingslauch, Rapsöl, Zwiebeln, Champignons, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Kirschtomaten, Baguette

Allergene: **Laktose, Ei, Gluten**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**



Vegan

**Spitzkohlviertel im Ganzen gedünstet
mit Linsenbolognese und Pellkartoffeln**

19,90 €

Zutaten: Spitzkohl, Salz, Pfeffer, Linsen, Zwiebeln, geschälte Tomaten, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Kartoffeln

Allergene:

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**



Dessert

**Beschwipster Milchschaum
2cl Kaffeeликör, Milchschaum, eine Kugel Eis**

6,50 €

Zutaten: Espresso, Eis, Milch, Kaffeeликör

Allergene: **Laktose, Ei**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**

Weckglasständer 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**



Strandrestaurant Karlsminde

Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799
info@strandrestaurant-karlsminde.de



Kinder

Kleines paniertes Schnitzel mit Salatbeilage und Fritten

9,50 €

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, Salat der Saison, Balsamico Dressing, Steakpommes, Rapsöl

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

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**

Kleines paniertes Fischfilet mit Salatbeilage und Fritten

9,50 €

Zutaten: Fischfilet, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl, Salat der Saison, Balsamico Dressing, Steakpommes

Allergene: **Fisch, Gluten, Ei, Nuss, Sesam, Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**

Kinderdessert

Eine Kugel Eis mit geschlagener Sahne und Smarties 4,50 €

Zutaten: Eis, Sahne, Smarties

Allergene: **Ei, Laktose, Gluten, Nüsse**

Firmen und Produzenten aus der Region: **Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Steffenhagen Eckernförde**