

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

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

Vorspeise
Vegetarisch /
Vegan

7,50 €

Suppe

Hokkaido Kürbis

Cremesuppe vom Hokkaido mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Zutaten: Kürbis, Butter, Curry, Orangensaft, Sahne, Schmand, Salz, Pfeffer, Zucker, Milch, Chili, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Allergene: **Laktose**

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

9,00 €

Schleswig-Holstein-Karte

Vorspeise

Ziegenkäse / Honig

Ziegenkäse in Honig karamellisiert an Frühlingssalaten
und Baguette

Zutaten: Ziegenkäse, Honig, verschiedene Salate, Johannisbeerdressing

Allergene: **Senf**

Firmen und Produzenten aus der Region: [Steffenhagen Eckernförde](#), [Flensburger Fleischkontor](#), [Transgourmet](#)

16,00 €

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](#)

18,50 €

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, Sahneemerrrettich, 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

24,00 €

Schleibutt

Schleibutt im Ganzen gebraten mit knusprigem Speck, kleinem Salat und Bratkartoffeln

Zutaten: Scholle, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Butter, Mehl, Speckwürfel, Kartoffeln, Speck, Bunter geschroteter Pfeffer, gemischter Salat, Johannisbeerdressing
Allergene: Gluten, Fisch, Laktose, Senf

Firmen und Produzenten aus der Region: Steffenhagen, Flensburger Fleischkontor, Fischer Jöhnk aus Kappeln, Hof Peters Weseby

29,90 €

Steinbeißer / Steckrübe

Steinbeißerfilet gebraten auf Steckrübenmus mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zutaten: Steinbeißer, Salz, Pfeffer, Mehl, Rapsöl, Butter, Senf, Dijon Senf, Sahne, Milch, Zucker, Weißwein, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, bunter geschroteter Pfeffer, Steckrüben, Karotten
Allergene: Laktose, Gluten, Fisch, Senfsaat, Alkohol

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

29,00 €

Schleswig-Holstein-Karte

Wildburger (vom heimischen Wild aus Karlsminde)

Wildburger (200g) im Kartoffel-Brötchen mit Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Salat, Preiselbeeren, frischer Meerrettich, Zwiebeln und Cheddarkäse

Zutaten: Wild, Brötchen, Preiselbeeren, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddarkäse, Meerrettich

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 €

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

34,50 €

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 €

Currywurst

"mild" oder "feurig scharf"

Berliner Currywurst
mit fruchtiger Currysauce und Fritten

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

Allergene: **Senf**, **Gluten**

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

Currywurst ohne
Darm mit
Kalbfleischanteil

16,90 €

Wildschweinbratwurst

Wildschweinbratwurst auf dem Lavastein gegrillt
an in Butter geschwenktem Spitzkohl
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren

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, Fleischerei Holst Rieseby, Bioland Hof Großholz

"Neu"
Wildbratwurst mit
Wildfleisch aus
Karlsminde

18,50 €

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, 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

18,90 €

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
in Eihülle gebacken, Gewürzgurke und
Holsteiner Katenschinken

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

18,00 €

Karlsminder
Klassiker

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: Steffenhagen Eckernförde, TransGourmet, Chefs Culinar

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 €