

Restaurant
Strandhus
Genießen am Meer

*Kum rin un snack
di ut,
Go rut un holl
din snut !*

Fischer Friesenhausen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

ab 11.30 Uhr

durchgehend warme Küche

alle Preise inklusive Mehrwertsteuer !

„Futtern wie bei Müttern“

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie in unserer kleinen Gaststätte und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Ihre Speisen stets frisch zubereitet werden und die Zubereitungszeit mindestens 20-45 Minuten beträgt.

Wir bitten um ein wenig Geduld und wünschen einen Guten Appetit!

Sie planen eine Feier oder Veranstaltung?

Ob ein Buffet oder 2 bis 3 Gänge-Menü, wir sorgen dafür, dass Sie bei uns einen schönen Tag erleben.

Unser Restaurant hält Platz für bis zu 40 Personen für Sie bereit. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und stehen Ihnen beratend zur Seite.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot!

Gutscheine für unser Restaurant erhalten Sie beim Servicepersonal.

Ihre Petra Burmeister & das „Strandhusteam“

Suppen

<i>Hausgemachte Soljanka mit Baguette und Sahnehaube *2</i>	4,20 €
<i>Fischsuppe „Min Herzing“ klare Fischbrühe mit Edelfischfilet, Juliennegemüse und Cocktailshrimps *1</i>	4,90 €

Vorspeisen

<i>„Rostocker Matjessnack“ Edles Matjesfilet (Nordischer Art) mit Schwarzbrot und Hausfrauensauce *2</i>	4,90 €
<i>Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette *1</i>	4,90 €
<i>Frische Champignons aus der Pfanne mit Knoblauchcreme und Baguette *6</i>	7,40 €
<i>Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich oder Senf-Honig-Dill-Dip *6</i>	9,50 €
<i>Kleiner gemischter Salat nach Art des Hauses Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison</i>	4,50 €

Dressings : Kräuter-Vinaigrette, Joghurt-Kräuter

Salate

„Strandhaus-Salat“

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison

7,50 €

dazu empfehlen wir

Gebratene Hähnchenbruststreifen

4,80 €

6 gebratene Black Tiger Garnelen

10,90 €

Gebratene Lachsstreifen

10,90 €

Dressings : Kräuter-Vinaigrette, Joghurt-Kräuter

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette!

Ostseeknollen

*Backkartoffel mit Sour Cream *1,3*

5,90 €

*Backkartoffel mit Sour Cream und Hähnchenbrustfilet *1,3*

9,50 €

*Backkartoffel mit Sour Cream und Räucherlachs *1,3*

12,50 €

Fisch aus Ostsee und Meer

<i>Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln *1,8</i>	<i>13,30 €</i>
<i>Zander gebraten auf mediterranem Gemüse mit Bratkartoffeln *1,5,8</i>	<i>14,50 €</i>
<i>„Strandhus-Teller“ 3 verschiedene Edelfischfilets an einer Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln *1,5,8</i>	<i>15,90 €</i>
<i>„Der Lachs im Holz“ auf Blattspinat mit Bratkartoffeln *1,8 norwegisches Lachsfilet</i>	<i>16,90 €</i>
<u><i>Dorschfilet gebraten:</i></u>	
<i>mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,50 €</i>
<i>mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln *1,8</i>	<i>14,50 €</i>

Aus Topf und Pfanne

<i>Hähnchen Cordon Bleu mit Buttererbsen, Kroketten und Sauce Hollandaise *1,8</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet gegrillt mit frischen Champignons aus der Pfanne und Kroketten</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Hamburger Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln *1,8</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln *2</i>	<i>15,50 €</i>

Aufläufe

*Kartoffelgratin mit einer Sahnesauce
und Käse überbacken *1,8* 8,50 €

*Kartoffelauflauf
mit Räucherlachs, Spinat und Käse überbacken *1,8* 10,90 €

Pasta

*Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und
frisch geriebenem Hartkäse *8* 9,80 €

dazu empfehlen wir

Gebratene Hähnchenbruststreifen 4,80 €

6 gebratene Black Tiger Garnelen 10,90 €

Gebratene Lachstreifen 10,90 €

Kindergerichte

(für Kinder bis 12 Jahre)

*Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo *1,2,5,6,8* 3,50 €

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus *2,8* 4,20 €

*Penne mit Tomatensauce *1,2,5,6* 4,50 €

*Fischstäbchen mit Pommes Frites *8* 5,20 €

*3 Chicken Nuggets mit Pommes Frites *8* 5,20 €

*Schnitzel mit Erbsen und Pommes Frites *2,8* 6,20 €

Aus Oma's Küche

<i>Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Bratkartoffeln *1,2,5,6</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Bauernfrühstück *6,8</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln *1,2,6</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln *2,6,8</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Bootsmanteller“ Matjes (Nordischer Art), Bismarck, Brathering und Bratkartoffeln *2,6,8</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Matjesfilet „Rostocker Edel“ (Nordischer Art) auf Hausfrauensauce und Bratkartoffeln *2,6,8</i>	<i>11,90 €</i>

Steaks

<i>Schweinesteak „au four“ mit Pommes Frites *1,5</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Schweinesteak mit Rahmchampignons und Pommes Frites *1,2,5</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Rumpsteak vom Grill (250g) mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Sour Cream</i>	<i>21,50 €</i>

Süßer Glücksmoment

<i>Crepes mit Apfelmus und Puderzucker *5,6</i>	3,60 €
<i>Crepes mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne und Erdbeersauce *5,6</i>	5,50 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis an Vanillesauce mit Sahnetupfer *1,2</i>	4,70 €
<i>„Kaffeeangebot“ Stück Kuchen nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee</i>	4,20 €
<i>Stück Torte nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee</i>	4,90 €

Das Eisangebot entnehmen Sie der Eiskarte!

Hinweis auf die Zusatzstoffe in den von uns verwendeten Lebensmittel:

*1 Geschmacksverstärker - *2 Konservierungsstoffe - *3 Antioxidationsmittel - *4 Phosphat
*5 Farbstoffe - *6 Süßungsmittel - *7 geschwärzt - *8 geschwefelt - *9 gewachst

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Tasse Kaffee (entkoffeiniert)</i>	1,90 €
<i>Pott Kaffee</i>	2,70 €
<i>Espresso</i>	2,10 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80 €
<i>Cappuccino klein</i>	2,30 €
<i>Cappuccino groß</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,60 €
<i>Latte Macchiato mit Aroma</i>	3,80 €
<i>Irish Coffee</i>	4,50 €
<i>Baileys Coffee</i>	4,50 €
<i>Kaffee Holländisch</i>	4,50 €
<i>Pharisär</i>	4,50 €

Heiße Getränke

<i>Heiße Zitrone</i>	1,80 €
<i>Glas Tee „Eilles“ siehe Teekarte</i>	2,60 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,70 € 3,00 €
<i>Chocochino</i>	2,90 €
<i>Lumumba</i>	4,20 €
<i>Russische Schokolade</i>	4,20 €
<i>After Eight</i>	4,20 €
<i>Schokolade Holländisch</i>	4,50 €
<i>Baileys Schokolade</i>	4,50 €
<i>Heißer Sanddornnektar Mit Schuss</i>	2,80 € 3,80 €
<i>Grog (4cl Rum)</i>	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i> <i>Still, Medium, Sprudel</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i> <i>Still, Medium</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Sinalco Cola</i>		
<i>Sinalco Cola light</i>		
<i>Sinalco Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Sinalco Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>(Sinalco Cola und Orange)</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Loona</i>		
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70 €</i>

Granini - Säfte

<i>Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfel</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Banane (Nektar)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Kirsche (Nektar)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Sanddornnektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

Bier vom Fass

<i>Bitburger Pils</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,90 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,90 €
<i>Alster</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,90 €
<i>Diesel</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,90 €

Flaschenbier

<i>Benediktiner Weizenbier</i> <i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5l	4,20 €
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33l	2,40 €
<i>Schöffelhofer – Hefeweizen Mix</i>		
<i>Grapefruit, Grapefruit alkoholfrei</i>	0,33l	2,70 €
<i>Granatapfel</i>	0,33l	2,70 €
<i>Berliner Weisse</i> <i>rot, grün</i>	0,33l	3,50 €

Spirituosen

<i>Lehment „Mann un Fru“</i>		
<i>Doppelkummel</i>	<i>4cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Nordhuser Doppelkorn</i>	<i>4cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Wilthener Weinbrand</i>	<i>4cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grappa Gellini</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Linie</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Roter Hengst</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Fischergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kstennebel</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Kirschlikr</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sanddornlikr Andal</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>

Longdrinks

<i>Whiskey-Cola</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari-Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bacardi-Cola</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Wodka-Lemon</i>		
<i>Wodka-Cola</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Batida-Kirsch</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00 €</i>

Sekt & Prosecco

Sekt

Lorenz & Dahlberg

halbtrocken - würziges Bukett, mild, deutliche Süsse

trocken - frisches dezentes Bukett, harmonisch und anregend

<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>

Piccolo

Lorenz & Dahlberg

5,50 €

halbtrocken - würziges Bukett, mild, deutliche Süße

„Störtebekers Gold“ Sekt

5,50 €

trocken - fruchtiges Bukett, feinperlig, fruchtig

Frizzante Villa Vincento

5,50 €

trocken – spritzig, fruchtig, erfrischend

Spritz

Weinschorle *0,2l* *4,50 €*

Aperol Spritz *0,2l* *5,50 €*

Strandhus Spritz *0,2l* *5,50 €*

Weinkarte

Weißweine

Schoppen 0,2l

Chardonnay Italien (trocken)

4,70 €

Venetien IGT.

fruchtig, gehaltvoll, säurearm

ideal zu Fisch, Schalentieren und Mediterranem

Pinot Grigio Italien (trocken)

4,70 €

Grauer Burgunder, IGT., Trentino

säurearm, frisch, gefällig

ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie als Abendwein

Ostseefisch Pfalz (trocken)

4,90 €

Weißburgunder

harmonisch, sehr fruchtbetont, sortentypisches Aroma

ideal zu Fisch, Schalentieren und Mediterranem

Bekonder Brauneberg Mosel (halbtrocken)

5,20 €

Riesling, Qualitätswein b.A.

zarte Fruchtsüße, angenehme Säure

ideal zu Fisch und hellem Fleisch

Roséwein

Schoppen 0,2l

Eichstetter Herrenbruck Baden (trocken)

4,70 €

Spätburgunder Weißherbst, QbA

mild, sehr süffig, tolles Beeren-Aroma

Rotweine

Schoppen 0,2l

Dornfelder Rheinhessen (halbtrocken)

4,70 €

Qualitätswein b. A.

kräftig, markant, ausgewogene Frucht, schöner Kirshton

ideal zu kurzgebrattem Fleisch, schöner Abendwein

Merlot Italien (trocken)

5,20 €

Merlot del Veneto

mild, süffig, fruchtig, samtiger Charakter

Cape Bridge Südafrika (trocken)

5,20 €

Classic Red, Stellenbosch

vollmundig, kräftig mit schöner Frucht von Waldbeeren und Pflaumen mit

zarten Tanninen

ideal zu Fleisch und Steaks, aber auch gebratenem Fisch, schöner Abendwein