

**Herzlich
Willkommen**

Moin Moin



Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben
und hoffen das es Ihnen bei uns gefällt.

Wir bitten um Einhaltung der Hygiene – und Verhaltensregeln!

Unsere Küchenzeiten & Öffnungszeiten sind
Mittwoch bis Sonntag
12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wir bieten Ihnen neben unserer Speisekarte
auch eine Auswahl an Kuchen und Torten,
die wir täglich frisch zubereiten.

Mittwoch bis Sonntag bieten wir Ihnen, auf Anmeldung, ein
Schlemmerfrühstück von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr an.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass alle unsere Speisen
frisch zubereitet werden, seien Sie uns also nicht Böse
wenn die Zubereitung mal etwas länger dauert.

Wenn Sie Wünsche oder Fragen haben,
dann sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Team vom „Zum Strandkorb“

Hygiene- und Verhaltens-Regeln

für den Restaurantbesuch



1. **Eine Tischreservierung ist vom Vorteil** online, telefonisch oder per WhatsApp!
2. **Desinfizieren Sie Ihre Hände** am Eingang!
3. **Keine freie Platzwahl!** Ihnen wird ein Tisch zugewiesen, dieser darf auch nicht gewechselt werden.
4. **Vermeiden Sie körperlichen Kontakt** zu den Mitarbeitern (z.B. Händeschütteln)
5. Wenn möglich geben Sie Ihre **Bestellung per Smartphone** auf. Der QR-Code ist auf allen Tischen.
6. Wenn möglich **bezahlen Sie kontaktlos** über unser Kartenlesegerät oder per Smartphone über die Bestell-App!
7. Die **Aufenthaltsdauer** ist beschränkt auf **1,5 Std.!**
8. **Freiwillige Registrierung über die Corona-Warn-App.** QR-Codes hängen aus und sind in jeder Speisekarte vorhanden.

Wir müssen uns streng an diese Auflagen halten und bitten um Ihr Verständnis!

Follow us on / Folge uns auf:



www.facebook.com/zumstrandkorb



Instagram

www.instagram.com/zumstrandkorb



Suppen

Hausgemachte Tomatensuppe^{a,c,l,a.1,m,g} 4,90 €
mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Für die Lütten (bis 11 Jahre)

Geflügelsticks mit Pommes^{a,c,a.1,1,g} 5,90 €

Mini-Schweine-Schnitzel mit Pommes^{a,c,a.1,1,g} 5,90 €

Fischstäbchen mit Pommes^{a,a.1,d} 5,90 €

Vegetarische Junior Safari mit Pommes^{g,7,8,a,a.4,c,a.1} 5,90 €
(wie Chicken Nuggets)

3 Kartoffelpuffer^{a,a.1,c} 4,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat^{1,3,a,a.1,m} 4,20 €

Mittlerer gemischter Salat^{1,3,a.1,m} 6,40 €
mit Fetakäse^{8,g} 8,90 €

Großer Salatteller

mit frischen Nordseekrabben^{1,3,7,8,a,a.1,m,2,b,d} 16,90 €

mit gebratenen Lachstreifen^{1,3,a,a.1,d,m} 16,90 €

mit Geflügelaufschnitt, Käse und Ei^{1,3,2,8,a,c,a.1,m} 15,90 €

mit Halloumi^{1,3,a,a.1,m,7} 15,90 €

Zu unseren Salaten bekommen Sie
eine hausgemachte Vinaigrette.
Dazu reichen wir frisches Brot.



Vegetarisches

- Vegetarische Schnitzel mit Gouda gefüllt^{g,1,7,8,a,a.4,c,a.1} 13,90 €
z.B. Beilage Pommes
- Halloumi paniert mit z.B. Beilage Salat^{g,1,3,a,a.1,m,c,n} 14,90 €
- Gemüsenudeln auf Kartoffelpuffer^{g,a,a.1,c} 14,90 €
mit Champignons a lá creme

Halloumi ist ein Käse aus Schafs-, Ziegen-, Kuh-Milch

Brote

- Halligbrot^{7,a,a.2,c,n,a.1,1,g} 14,50 €
frische Nordseekrabben^{2,b,d} und Spiegelei auf Vollkornbrot
- Krabbenrühreibrot^{1,g,7,d,g,a,a.2,n,a.1} 11,90 €
Rührei mit frische Nordseekrabben^{2,b,d} auf Vollkornbrot
- Matjesbrot^{2,4,7,d,g,a,a.2,n,a.1} 8,90 €
Matjes auf Vollkornbrot
- Lachsbrot^{a,a.2,n,a.1,d} Räucherlachs auf Vollkornbrot 10,90 €

Brötchen ohne Fisch

- Lammfrikadellenbrötchen^{1,2,3,a.1,c,g,l,m,7,a,a.2,n,11} 4,90 €
- Ganzes Käse-^{7,a,a.2,g,n,a.1} ,Salami-Brötchen^{3,7,15,2,18,a,a.2,g,l,n,a.1,m} 3,20 €

Brötchen mit Fisch

Krabbenbrötchen ^{1,3,7,8,16,a,2,n,a.1} mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und frischen Nordseekrabben ^{2,b,d}	6,90 €
Backfischbrötchen ^{1,7,16,a,d,n,a.1} mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und warmen Backfisch	4,90 €
Fischfrikadellen-Brötchen ^{1,7,16,a,d,n,a.1} mit Remoulade ^{2,11,c,g,m} und warmer Fischfrikadelle	3,90 €
Matjesbrötchen ^{a,a.2,n,a.1,2,4,7,d,g} eingelegtes Matjesfilet mit Zwiebelringen	4,20 €
Bratheringsbrötchen ^{7,11,a,a.2,n,a.1,d,m} Brathering mit Zwiebelringen	4,20 €
Bismarckheringsbrötchen ^{3,7,11,a,a.2,n,a.1,d,m} Bismarckhering mit Zwiebelringe	4,20 €
Lachsbrötchen ^{1,7,16,a,a.2,d,n,a.1,2,11,c,g,m} Räucherlachs mit Remoulade und Zwiebelringen	4,90 €

Kartoffelpuffer

5 Kartoffelpuffer ^{a,a.1,c} mit Apfelmus ³	6,50 €
3 Kartoffelpuffer mit Matjessalat ^{3,11,a,a.1,c,2,4,7,d,g} auf Apfelscheiben mit Preiselbeer Sahne	10,90 €
3 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs ^{d,a,a.1,c} dazu gibt's eine Honig-Dill-Senfsoße	10,90 €

Bratkartoffeln

Portion (groß) Bratkartoffeln^{3,2,c,l,h,8,1,g}
mit zwei Spiegeleiern^{1,c,g} 10,90 €

Bauernfrühstück^{1,g,3,2,c,l,h,8,m}
mit frischen Nordseekrabben^{2,b,d} 11,90 €
15,90 €

Ofenkartoffeln

mit Kartoffelcreme und...^{3,7,4,8,g}

mit Matjes^{3,5,8,g,d} 11,90 €

mit frischen Nordseekrabben^{2,b,d} 14,90 €

mit frischer Salatbeilage^{g,8} 10,90 €

mit Räucherlachs^{2,b,d} 14,90 €

Pommes (Ketchup & Mayonnaise á 0,50 € extra)

Pommes normal 3,00 €



Fleisch

Schweine Schnitzel „Wiener Art“ ^{a.1,1,g,2,11,c,m,} mit hausgemachten Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	17,90 €
Friesenschnitzel ^{3,7,8,l,a.1,m,1,g} mit frischen Nordseekrabben ^{2,b,d} und Spiegelei ^{1,c,g} dazu gibt's herzhaftes hausgemachte Bratkartoffeln	19,90 €
Hausgemachte Lammfrikadellen ^{3,2,c,l,a.1,m,1,g} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m} und Rote Bete	15,90 €
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln ^{3,2,11,c,g,m,1,h.8,l}	14,90 €
Lammsauerfleisch mit Bratkartoffeln ^{3,2,11,c,g,m,1,h.8,l}	15,90 €

Deichburger

Deichburger „Chicken“ mit Pommes ^{7,g,n,a.1,a.3,f,1,a,e}	9,90 €
Deichburger „Lamm“ mit Pommes ^{1,2,3,a.1,c,g,l,m,n,f}	10,90 €
Deichburger „Rind“ mit Pommes ^{n,a.1,f,a,m}	9,90 €
Deichburger „vegetarisch“ mit Pommes ^{g,n,a.1,f,a,e,c} (Patty auf Soja Basis)	9,90 €

Currywurst

Currywurst mit hausgemachter Currysauce ^{3,4,18,m,1,7,9,a.1,a.3,c,f,g,l,1} mit Pommes	7,90 €
Bratwurst mit Pommes ^{4,1,g}	6,50 €

Fisch

Backfisch mit Remouladensauce ^{a.1,d,2,11,c,g,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	11,90 €
2 Fischfrikadellen mit Remouladensauce ^{a.1,d,2,11,c,g,m} Mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	8,90 €
Matjesfilet „Natur“ ^{2,4,7,d,g} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,d,g}	13,90 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{3,8,c,l,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,d,g.}	15,90 €
Brathering ^{d,11,a,a.1} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	14,90 €
Frische Nordseekrabben ^{3,7,8,l,m,1,g,2,b,d,c} mit Bratkartoffeln und Spiegelei	16,90 €
„Strandkorb-Fischteller“ (kalt) mit Remouladensauce ^{3,4,a,g,l,a.1,m,2,b,d} Matjes, Brathering und frische Nordseekrabben ² mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	20,90 €
„Strandkorb-Fischteller“ (warm) mit Remouladensauce ^{a,a.1,d,1,g,2,11,c,m} in er Pfanne gebraten Seelachs paniert, Lachs und Rotbarsch mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	23,90 €
Frisches Seelachsfilet in der Pfanne gebraten mit Remouladensauce ^{3,a.1,d,1,g,2,11,c,m} mit Bratkartoffeln ^{1,g,h.8,l,m}	19,90 €
Scholle „Natur“ in der Pfanne gebraten ^{a,a.1,d,1,g} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	21,90 €
Scholle „Finkenwerder Art“ (mit Speckwürfel) ^{a,a.1,d,1,g} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	22,90 €
Scholle „Nordsee“ (mit frischen Nordseekrabben) ^{8,a,a.1,1,g,2,b,d} mit Bratkartoffeln ^{l,g,h.8,l,m}	23,90 €



Beilagen *(wählbar zu den Gerichten, eine Beilage pro Gericht)*

Pommes	2,00 €
Hausgemachte Bratkartoffeln ^{l,g,h,8,l,m}	4,00 €
Brot ^{a,a.1,a.1,7,8}	1,00 €
Salat	4,00 €
hausgemachter Kartoffelsalat ^{l,16,g}	3,00 €



Nachtisch

Apfelstrudel ^{7,8,a,c,g,l,h,m}

mit Vanillesauce ^{a,c,g}

4,60 €

mit Vanilleeis ^{c,g,h}

4,90 €

Rote Grütze ^{1,7,a,f,h}

mit Vanillesoße ^{a,c,g}

4,20 €

mit Vanilleeis ^{c,g,h}

4,70 €

Waffeln

1 Waffel mit Puderzucker^{8,c,g,a.1}

2,90 €

Wahlweise dazu:

Heiße Kirschen

1,50 €

Apfelmus³

1,00 €

Kugel Vanilleeis^{c,g,h}

1,50 €

Schoko- oder Vanillesoße^{f,g,a,c}

1,20 €

Eierlikör^{c,g}

1,50 €

Portion Sahne^g

1,00 €

Möwe^{8,a.1,1,7,a,f,h,g,c}

6,90 €

(Blätterteig gefüllt mit Roter Grütze, Vanille Eis, Eierlikör und Sahne)

Kuchen und Torten

Die Auswahl von täglich frisch gebackenen Kuchen und Torten
finden Sie in der Vitrine am Tresen
oder fragen Sie unser Servicepersonal!



Alkoholfreie Getränke

Deichlimo	0,33l	3,20 €
Kola ^{1,9,16,4} , Kola Zuckerfrei ^{1,9,16,4} Holunder ^{1,16,3} Orange ^{1,16,3} , Zitrone ¹⁶ , Apfelschorle ³		
Spezi ^{1,7,9}	0,33l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,11}	0,2l	2,80 €
Schorlen		
Lütts Landlust Johanna (Apfel, schw. Johannisbeere)	0,33l	3,20 €
Lütts Landlust Rhabarber	0,33l	3,20 €
Lütts Landlust Rote Früchte (Apfel, Sauerkirsche, Traube)	0,33l	3,20 €
Lütts Landlust Schöne Helene (Apfel & Birne)	0,33l	3,20 €
Lütts Strandlust (Apfel & Sanddorn)	0,33l	3,20 €
Stachel Berry (Stachelbeere)	0,33l	3,20 €
<u>Mineralwasser</u>		
Viva con Agua LAUT/LEISE	0,33l	3,20 €
Viva con Agua LAUT/LEISE	0,75l	5,90 €



Flaschenbiere

Flensburger Pils ^{a.3}	0,33l	3,60 €
Flensburger Pils „Alkoholfrei“ ^{a.3}	0,33l	3,60 €
Flensburger Radler ^{3,11,a.3}	0,33l	3,60 €
Flensburger Dunkel ^{a.3}	0,33l	3,60 €
Flensburger Radler „Alkoholfrei“ ^{3,11,a.3}	0,33l	3,60 €
Erdinger Hefeweizen ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen „Alkoholfrei“ ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen „Dunkel“ ^{a,a.1,a.3}	0,5l	4,90 €
Prosecco	0,2l	3,90 €
Sekt (trocken/halbtrocken)	0,2l	3,90 €
Aperol-Spritz	0,4l	4,90 €



Wein

Austernfischer weiß^{5,0}, trocken

Deutschland, Pfalz

Cuveé aus Kerner und Silvaner Trauben aus den besten deutschen Weinberglagen ergänzen sich hier zu einem frischen, spritzigen Weißwein.

Glas 0,2 4,70 €

Flasche 15,90 €

Austernfischer rosé^{5,0}, trocken

Deutschland, Pfalz

Lebendiger Roséwein mit zarter, brillanter Rosenblattfarbe. Duftet verführerisch nach Veilchen und reifen Himbeeren. Am Gaumen ist er frisch und spritzig mit einer dezenten Frucht.

Glas 0,2 4,80 €

Flasche 16,90 €

Austernfischer rot^{5,0}, trocken

Weingut Bauer, Pfalz

Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Schwarzriesling. Dieser charaktervolle Rotwein betört durch fruchtige Aromen von dunkelroten Früchten und verwöhnt Zunge und Gaumen mit einem samtweichen, vollmundigen Genuss.

Glas 0,2 4,90 €

Flasche 17,90 €



Spirituosen und Liköre

Aalborg Jubiläums Akvavit (40%)

Linie Aquavit (42%)

Schimmelreiter Insel Aquavit (38%)

Schimmelreiter Likör Tante Ella (38%)

Schimmelreiter Rum (40%)

De Geele Köm (32%)

Baileys (17%)

Tullamore Dew (40%)

Ramazotti (30%)

Amaretto (21%)

2cl

2,90 €

Grappa Marzadro La Trentina (41%)

Ein ausgewogener und generöser Grappa

Grappa Marzadro Diciotto Lune (41%)

Sehr weicher, milder Grappa, 18 Monate gereift.

2cl

3,80 €

***Bist Du zufrieden,
sag es anderen,
bist Du es nicht,
sag es uns.***

Bewerte uns auf Google



Bewerte uns bei Facebook





„Zum Strandkorb“ Café & Restaurant
Holmer Siel, 25845 Nordstrand

CHECKEN SIE EIN. STOPPEN SIE DAS VIRUS.

Nutzen Sie die Corona-Warn-App! Scannen Sie den QR-Code und tragen Sie aktiv dazu bei, mögliche Infektionsketten schnell und effektiv zu durchbrechen.

