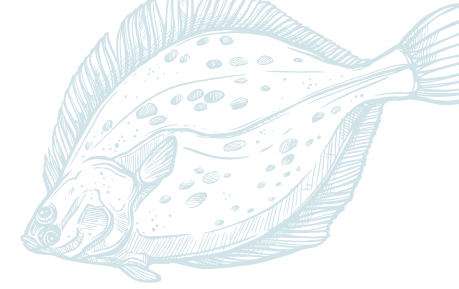




*Meer Restaurant*  
YACHT CLUB STRANDE

*Speisekarte*

## Lass es dir schmecken!

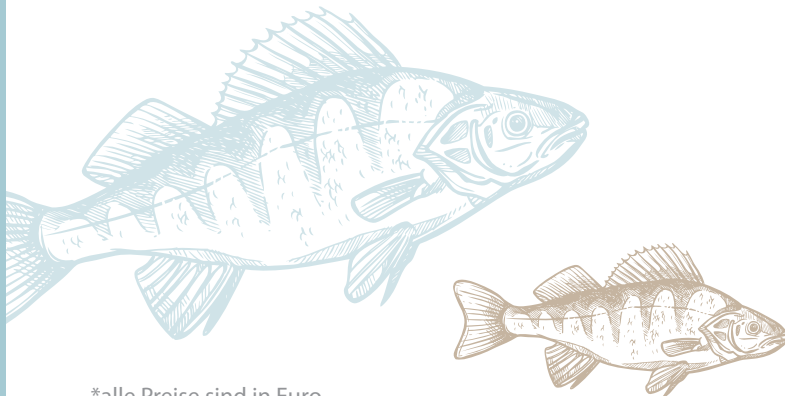


Schön, dass wir dich in unserem einzigartigen MeerRestaurant begrüßen und verwöhnen dürfen. Genieße den Sonnenaufgang mit einem leckeren Frühstück bei einzigartigem Blick über die Kieler Förde!

Ab mittags bis abends kannst du unser Angebot mit fangfrischem Fisch, saftigen Steaks und knackigen, vegetarischen Gerichten bei frischer Meeresbriese genießen. Wir beziehen unsere Produkte möglichst regional, wie z.B. unsere Forellen von Forelli Strande, regionale Wurst und Käsesorten für das Frühstück und landwirtschaftliche Produkte aus Schleswig-Holstein.

Unsere Kuchen, Torten und Desserts stellen wir in unserer Konditorei im Laurens selbst her. Wir richten auch sehr gern eure Familien- und Firmenfeier bei uns aus.

Dein MeerRestaurant



\*alle Preise sind in Euro

## Frühstück inklusive einem Heißgetränk

12,9

Zwei ofenfrische Brötchen, Norddeutscher Aufschnitt und Käse nach Tagesangebot, hausgemachte Marmelade, Butter, Heißgetränk, 0,1l Orangensaft

3 Scheiben Serrano

3,9

3 Scheiben Lachs

4,6

3 Scheiben Roastbeef (kalt)

4,9

## Frühstück Bonjour

9,9

1 Croissant, 1 Brötchen, hausgemachte Marmelade, Honig, Brie, Heißgetränk, 0,1l Orangensaft

## Rührei Solo

3,9

Mit Bacon

4,6

Mit Nordseekrabben

7,9

## Obstsalat

5,9

frisches Obst nach Tagesangebot

## Cremiger Joghurt

4,9

mit frischem Obst und Honig

## Für Kids (und erwachsene Schleckermäuler)

Croissant mit hausgemachter Marmelade und Nutella

4,9

---

Zusätzlich bieten wir für Gruppen ab 6 Personen unser reichhaltiges „Frühstücksbuffet“ am Tisch für 19,9 pro Person an. Wir bitten um vorherige Reservierung

Frühstück

## Vorspeisen

### Bruschetta

auf traditionelle Art	6,9
mit Lachs	9,9
mit Serrano Schinken	8,9
mit Nordseekrabben und Pesto (ohne Tomate)	13,9

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Rosmarin-Honig, Birnen-Sanddorn-Chutney, Baguette 12,9

## Caesar Salat mit Kirschtomaten, Croutons, Parmesan 12,9

mit Black Tiger-Garnelen	17,9
mit Lachs	17,9
mit Hähnchenbrust	16,9
mit gebratenen Pilzen	15,9
mit verschiedenen Fischfilets	16,9
mit Nordseekrabben und Pesto	19,9

## Suppen

**Nordseekrabben-Suppe** mit Baguette 12,9  
Kleine Portion als Vorspeise 6,9

**Fischeintopf „Meer Restaurant“** (Fang des Tages) mit Gemüse, mit Baguette 13,9  
Kleine Portion als Vorspeise 6,9

**Für unsere kleinen Gäste haben wir unsere Kinderkarte**

Unsere Empfehlung dazu: Cabernet Sauvignon aus dem Eichenfass Glas 0.2 6.9 / Fl. 0.7 24.9

## Fleisch

<b>Roastbeef</b> (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade	19,9
<b>Strand- Burger</b> 100% regionales Rind, Brioche, Bacon, Cheddar, Steakhaus - Pommes	16,9
<b>Kalbs - Curry - Bratwurst</b> Tomaten Currysoße, Salatbeilage, Steakhaus- Pommes	13,9

## Ofenkartoffel mit Sour Cream

mit Beilagen-Salat	9,9
mit Lachs	16,9
mit Garnelen	17,9
mit Hähnchenbrust	14,9

## Vom der Grillplatte

mit Knoblauchbaguette, Dip und Salatbeilage

### Steaks

Matrosen-Cut -150g <b>Rumpsteak</b>	17,9
Kapitäns-Cut - 300g <b>Rumpsteak</b>	26,9
Gegrillte Hähnchenbrust 220g	17,9

### Beilage

Ofenkartoffel & Sour Cream	+4,5
gebratene Pilze	+4,9
Röstkartoffeln	+3,9
gebratenes Gemüse	+5,9
Steakhaus- Pommes	+4,5
Rauchige BBQ Soße	+2,5

Fleisch

## Fisch

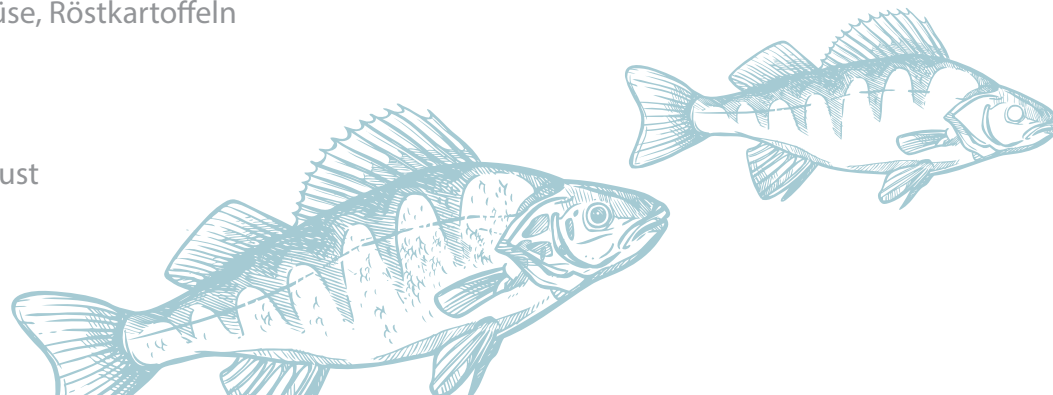
<b>Fischteller „MeerRestaurant“</b> – Dorsch, Lachsfilet, Steinbeißer, Nordseekrabben an gegrilltem Gemüse mit kleinen Kartoffeln aus der Butterpfanne, Kräuterrahmsoße	28,9
<b>Matjes (2 Filets) nach Hausfrauenart</b> mit Röstkartoffeln	16,9
<b>Scholle</b> Röstkartoffeln und Salatbeilage	
mit Speck	22,9
mit Nordseekrabben	24,9
<b>Pannfisch</b> mit drei verschiedenen Fischfilets, Bratkartoffeln aus der Butterpfanne und Senfsauce	19,9
<b>Forelle</b> aus nachhaltiger Zucht von der Stander Fischfarm Forelli mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	22,9
<b>Lachs Burger „Meer“</b> mit Rote Zwiebel- Chutney, Cheddar, Salat, Salatgurke, Senfsoße	17,9

## Pasta

Penne Mediterran	19,5
Mediterranes Gemüse, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Oliven	
Pasta Pfifferlinge mit Pfifferling-Rahm	15,9
Linguine al Arrabiata in pikanter Tomaten- Gemüsesoße mit gegrillten Black Tiger Garnelen	19,9
Spaghetti Lachs in Tomaten – Weißweinsauce mit frischen Kräutern	18,9
Pasta Meer mit Hummersoße, Garnelen, Lachs	18,9
Pasta Nordseekrabben mit Pesto, Zitrone	19,9

## Pfannengemüse

Gegrilltes Pfannengemüse, Röstkartoffeln	13,9
mit Lachs	16,9
mit Garnelen	17,9
mit Hähnchenbrust	14,9



*Unsere Empfehlung dazu: Mövenpick Espresso Macchiato*

## Dessert

Crème Brûlée mit frischen Beerenfrüchten	6,9
Hausgemachte Rote Grütze mit Beeren- Früchten, Vanillesauce oder Vanilleeis, dazu Schlagrahm	6,9

## Aus unserer hauseigenen Konditorei

Frische Desserts, Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Für unsere kleinen Gäste bieten wir unsere zusätzliche Kinderkarte

*Dessert*

## Aperitif

Apérol Spritz / Campari Spritz / Lillet Wildberry		6,9
Rhabarber Spritz / Hugo		5,9
MeerRoyal (Rotwein mit Wildberry Tonic)		7,2
Tartufo al Limoncello mit Prosecco (0,2l)		8,4
Prosecco		3,9

## Alkoholfreies

Waterkant Mineralwasser	(0,33l)	3,1
still oder sprudelnd	(0,75l)	6,5
Coca Cola, Coca Cola Zero,	(0,2l)	3,2
Fanta, Sprite, Spezi	(0,4l)	4,4
Bitter Lemon, Ginger Ale,	(0,2l)	3,3
Tonic Water, Squashwasser	(0,4l)	4,4
Distel	(0,2l)	3,3
Johannisbeere-Tonic	(0,4l)	4,6

## Säfte & Schorlen

Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja	(0,2l)	3,3
Johannisbeere, Kirsche, Banane,	(0,4l)	4,9
Grapefruit, Traube, Kiba		
Saft-Schorle	(0,2l)	2,9
	(0,4l)	4,2



## Bier

Königs Pilsener,	(0,25l)	2,9
Alster (auch alkoholfrei)	(0,4l)	4,2
Königs Pilsener alkoholfrei	(0,33l)	3,4
Hefeweizen (vom Fass)	(0,3l)	3,4
	(0,5l)	4,9
Erdinger		4,5
(kristall, dunkel, alkoholfrei)		
Cola-Weizen, Bananen-Weizen	(0,5l)	4,6
Erdinger Grapefruit oder Zitrone alkoholfrei	(0,33l)	3,4

## Spirituosen

Ramazotti, Aversa	(4cl)	3,4
Baileys	(4cl)	4,1
Grappa	(2cl)	2,9
	(4cl)	4,5
Vodka	(2cl)	2,8
	(4cl)	3,9
Malteser		2,8
Aquavit		3,0
Jägermeister	(2cl)	2,8
Sambuca	(2cl)	2,8
Ouzo	(2cl)	2,8
Alpenschnaps	(4cl)	3,9
Clara Hof Himbeere	(2cl)	5,0
Don Papa Rum	(4cl)	7,5

Getränke

## Longdrinks

Korn Cola	5,5
Campari Orange / Campari Tonic	6,9
Vodka Lemon	6,5
Rum Cola (Havanna)	6,5
Whiskey Cola (Jameson)	8,6
Gin Tonic	
- Bombay	6,5
- Tanqueray	8,6
- Hendricks, Monkey	9,5

## Heiße Getränke

Espresso	2,1
- doppelt	3,2
- Corretto	3,0
- Macchiato	2,1
Tasse Kaffee	2,3
Latte Macchiato	3,6
Milchkaffee	3,6
Cappuccino	3,6
Schokolade	3,6
- mit Sahne	3,8
Lumumba Rum oder Amaretto	4,9
Eiskaffee	5,5
Eisschokolade	5,5
Tee	
Darjeeling, Sonne Asiens, Black Chai, Pfefferminz, Sommerbeeren, Earl Grey, Roibos Vanille, Kräutergarten	3,2
- mit Schuss	4,9

## Weißwein | offen 0,2l

<b>Grauer Burgunder trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Exotische Früchte mit Ananas im Mittelpunkt, Spuren von Birne und Lavendel – viel Saft und weiche Konturen	6,6
<b>Weißer Burgunder trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Zitrus und Grapefruit, lebhaft Säure am Gaumen, feine Struktur und Mineralik – ein echter Sommerwein	7,5
<b>Sauvignon Blanc feinherb</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Von Sandstein und Muschelkalk, intensive Kräuterwürze, Zitronengras, Limette und Stachelbeere mit frischer Säure – reintonig und klar	7,5
<b>Blanc de Blanc trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Gelbfruchtig mit floralen Nuancen weißer Blüten, Bergamotte, Apfel und Orangenblüten im Mund – Druckvoll, geradlinig, frisch	6,9
<b>Blanc de Noir trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Spätburgunder direkt gepresst, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten	7,5
<b>Riesling trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Granny Smith, dicht und mineralisch, am Gaumen Komplex mit Noten von Apfel und Weinbergspirsich – geradlinig, klar, sehr saftig, mit lebendiger Säure	7,9
<b>Rosé „CHILLIG“ trocken</b> , Weingut Pauser (Rheinhessen) Cuvée aus Syrah & Merlot, frisch, mit einer Spur Minze zwischen roten Früchten, fruchtbetont und ausbalanciert – ein gefälliges „CHILLIGES“ Trinkvergnügen	6,9
<b>Weinschorle</b>	5,5

## Rotwein | offen 0,2l

<b>Cabernet Sauvignon Barrique trocken</b> , „Land of Glory“ Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Dunkle Früchte, Beeren und Pflaumen in Balance von Frische und Reife, angenehm leichte Barriquenote	6,9
<b>Hermes Vranec Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Intensive Farbe, fruchtige Essenz, Aromen von Vanille und Backgewürzen durch die Reifung im Eichenfass	7,4
<b>Hermes Cabernet Sauvignon Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Intensive Farbe, angenehme Fruchtaromen, Vanille & Nelke – vollmundig mit ausgeprägter Struktur	7,4
<b>Hermes Syrah Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Komplexes Aroma mit Duft von körnigen schwarzen Früchten, begleitet von würzigen, erdigen Noten – weiche Tanninstruktur mit fruchtig süßem Abgang	7,4
<b>Hermes Merlot Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Komplexes Aroma, an rote Früchte erinnernd, begleitet von Kräuternoten und Vanille – voller Geschmack, weiche Tannine und ein langer, fruchtiger Nachgeschmack	7,5
<b>Dioniz Syrah Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Leicht getrocknetes Gras, Schokolade, ein Hauch von Menthol, Himbeere und Rote Johannisbeere – ein außergewöhnliches Sinneserlebnis mit guter Balance und endlosem Abgang	7,9
<b>Dioniz Cabernet Sauvignon Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Akzentuierte Fruchtnoten, Zedernholz durch die Fassreifung, Schwarze Johannisbeeren und dominierende Schwarzkirsche – reif und seidig mit herrlicher Komplexität, im Abgang Mokka- und Kakaoaromen	9,4
<b>Dioniz Merlot Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Schwarze Waldfruchtaromen und Noten von schwarzem Pfeffer, Komplexe Mitte mit erfrischendem Wildkirscharoma im Hintergrund mit reifen Fruchtnoten und abgerundeten Tanninen	9,4
<b>Dioniz Vranec Barrique trocken</b> , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Intensive, dunkle Farbe mit komplexem Aroma, an Pflaumenpüree gepaart mit frisch geschnittenem Holz und Röstaromen erinnernd – voll im Geschmack mit hervorragender Struktur und viel Geschmacksharmonie	9,4

Wein

## Wein | Flaschen 0,75 &amp; 1,0l

Dalvina "Land of Glory" Cabernet Sauvignon Barrique trocken (0,75l)	24,9
Dalvina Hermes Barrique – versch. Sorten und Jahrgänge (0,75l) (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Vranec)	26,9
Dalvina Dioniz Barrique – versch. Sorten und Jahrgänge (0,75l) (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Vranec)	32,9
Pauser Sauvignon Blanc feinherb (0,75l)	26,9
Pauser Weißer Burgunder trocken(0,75l)	24,9
Pauser „Füchschen“ Dornfelder lieblich (0,75l)	23,9
Pauser „CHILLIG“ Rosé trocken (0,75l)	24,5
Pauser Blanc de Noir feinherb (0,75l)	24,9
Pauser Grauer Burgunder trocken (1l)	25,9
Prosecco (0,75l)	19,9
Prosecco St. Margherita (0,75l) Spumante di Valdobbiadene / Spumante Rosé Brut	26,9
Champagner (0,75l)	ab 89,0

Unsere Empfehlung dazu: Panzer Grauburgunder Glas 0.2 6.6 / Fl. 1.0 25.9

## Fisch

### **Pfifferling Rahm-Suppe mit Baguette**

7,9

Kleine Portion als Vorspeise

4,9

Kartoffel Rösti mit Pfifferlingen in Rahm, Salatbeilage

14,9

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel, Röstkartoffeln, Rührei

15,9

Pasta mit Pfifferlingen in Rahm

15,9

Gegrilltes Dorschfilet mit Pfifferlingen in Rahm, Röstkartoffeln

24,9

### **Steaks**

Matrosen-Cut - 150g Rumpsteak

17,9

Kapitäns-Cut - 300g Rumpsteak

26,9

Gegrillte Hähnchenbrust 220g

17,9

### **Beilage**

Pfifferlinge

+4,9

Pfifferlinge in Rahm

+4,9

Ofenkartoffel & Sour Cream

+4,5

Röstkartoffeln

+3,9

Steakhaus- Pommies

+4,5

Fisch / Pasta

## Schön, dass du da bist!

MeerRestaurant im Yacht Club Strande  
Am Deich 1  
24229 Strande

Tel.: 0 4349 85 11

E-Mail: [kontakt@meer-restaurant.de](mailto:kontakt@meer-restaurant.de)

Website: [www.meer-restaurant.de](http://www.meer-restaurant.de)



Newsletter  
abonnieren!