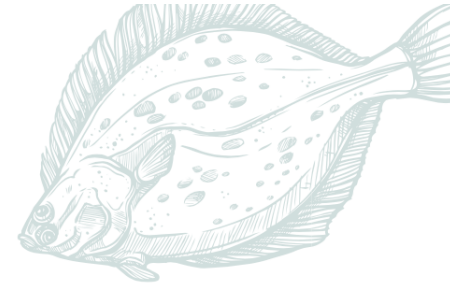




Meer Restaurant

YACHT CLUB STRANDE

Speisekarte



Lass es dir schmecken!

Schön, dass wir dich in unserem einzigartigen MeerRestaurant begrüßen und verwöhnen dürfen.

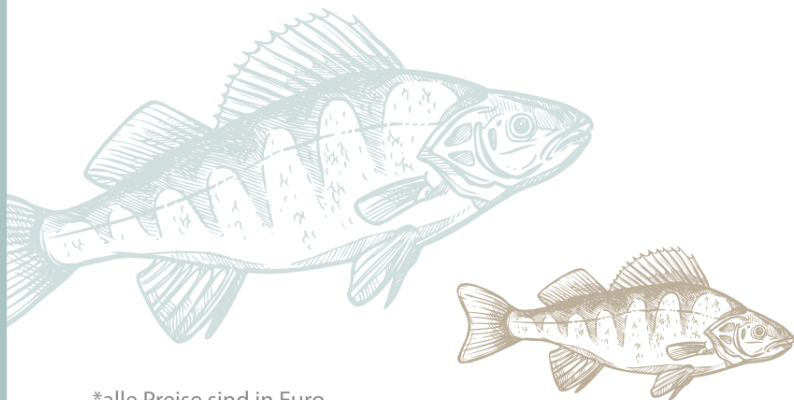
Genieße den Sonnenaufgang mit einem leckeren Frühstück bei mit einzigartigem Blick über die Kieler Förde!

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.

Ihr richtet 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 hausgenachter 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.

Unsere Empfehlung dazu: Aperol Spritz 6,9

Vorspeisen

Bruschetta

auf traditionelle Art	6,9
mit Lachs	9,9
mit Serrano Schinken	8,9

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

Saison Salat MeerRestaurant

12,9

mit Black Tiger-Garnelen	17,9
mit Lachs	17,9
mit Hähnchenbrust	16,9
mit verschiedenen Fischfilets	16,9

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

Tagessuppe auf Anfrage

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

Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade	19,9
Strand- Burger 100% regionales Rind, Brioche, Bacon, Cheddar, Steakhaus- Pommes	16,9
Kalbs - Curry - Bratwurst Tomaten Currysoße, Salatbeilage, Steakhaus- Pommes	13,9
Bauernfrühstück mit Schinken	16,9
Mit Nordseekrabben	19,9
Rübenmus , Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke	17,9
Hosteiner Grünkohl , Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke, süße Kartoffeln oder Bratkartoffeln	19,9
Ente gegrillt , Rotkohl, Klöße, Orangenjus	halbe Ente 24,9 viertel Ente 14,9

Gänse Gerichte findet ihr auf unserer Angebotskarte

Ofenkartoffel mit Sour Cream

mit Beilagen-Salat	9,9
mit Lachs	16,9
mit Garnelen	17,9
mit Hähnchenbrust	14,9
mit Nordseekrabben	19,9

Vom der Grillplatte

mit Knoblauchbaguette, Dip und Salatbeilage

Steaks

Matrosen-Cut -150g Rumpsteak	17,9
Kapitäns-Cut - 300g Rumpsteak	26,9
Gegrillte Hähnchenbrust 220g	17,9

Beilage

Ofenkartoffel & Sour Cream	+4,5
gebratene Pilze	+4,9
Bratkartoffeln	+3,9
gebratenes Gemüse	+5,9
Steakhaus- Pommes	+4,5

Fleisch

Unsere Empfehlung dazu: Pauser Weißburgunder Glas 0,2 7,5 / Fl. 0,7 26,9

Fisch

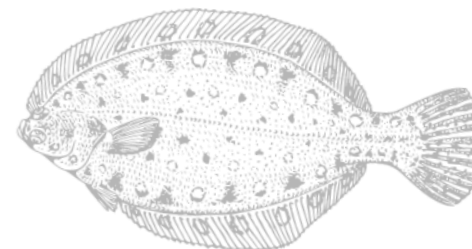
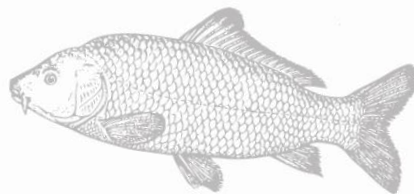
Fischteller „MeerRestaurant“ – Dorsch, Lachsfilet, Steinbeißer, Nordseekrabben an gegrilltem Gemüse mit Bratkartoffeln, Kräuterrahmsoße	28,9
Matjes (2 Filets) nach Hausfrauenart mit Röstkartoffeln	16,9
Scholle Röstkartoffeln und Salatbeilage	
mit Speck	22,9
mit Nordseekrabben	24,9
Pannfisch mit drei verschiedenen Fischfilets, Bratkartoffeln aus der Butterpanne und Senfsauce	19,9
Forelle aus nachhaltiger Zucht von der Stander Fischfarm Forelli mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	22,9

Pasta

Linguine Mediterran	
Mediterranes Gemüse, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Oliven	19,5
Linguine al Arrabiata in pikanter Tomaten- Gemüsesoße mit gegrillten Black Tiger Garnelen	19,9
Pasta Meer mit Hummersoße, Garnelen, Lachs	18,9

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

Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten	6,9
Heiße Beerenfrüchte mit Vanilleeis, dazu Schlagrahm	6,9

Dessert nach Tagesangebot

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
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, Averna	(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

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

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

Rotwein | offen 0,2l

Cabernet Sauvignon Barrique trocken , „Land of Glory“ Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Dunkle Früchte, Beeren und Pflaumen in Balance von Frische und Reife, angenehm leichte Barriquenote	6,9
Hermes Vranec Barrique trocken , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Intensive Farbe, fruchtige Essenz, Aromen von Vanille und Backgewürzen durch die Reifung im Eichenfass	7,4
Hermes Cabernet Sauvignon Barrique trocken , Weingut Dalvina (N. Mazedonien) Intensive Farbe, angenehme Fruchtaromen, Vanille & Nelke – vollmundig mit ausgeprägter Struktur	7,4
Hermes Syrah Barrique trocken , 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
Hermes Merlot Barrique trocken , 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
Dioniz Syrah Barrique trocken , 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
Dioniz Cabernet Sauvignon Barrique trocken , 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
Dioniz Merlot Barrique trocken , 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
Dioniz Vranec Barrique trocken , 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 | Flaschen 0,75 & 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

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

Website: www.meer-restaurant.de



**Newsletter
abonnieren!**