

Frühstück inklusive einem Heißgetränk 13,9

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

3 Scheiben Serrano	+	4,5
3 Scheiben Lachs	+	4,9
3 Scheiben Roastbeef (kalt)	+	5,5

Frühstück Bonjour 11,9

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

Rührei Solo 4,9

mit Bacon	5,9
mit Shrimps	7,9

Obstsalat 6,9

frisches Obst nach Tagesangebot

Cremiger Joghurt 6,9

mit frischem Obst und Honig

Für Kids (und erwachsene Schleckermäuler)

Croissant mit hausgenachter Marmelade und Nutella 5,5

Mini Frühstück „Meer“ (1 Brötchen, Butter, Marmelade oder Wurst oder Käse, Heißgetränk) 7,9

**Zusätzlich bieten wir für Gruppen ab 6 Personen unser reichhaltiges „Frühstücksbuffet“ am Tisch für 23,9 pro Person an.**

Frühstück

April 2026

# Speisekarte



Unsere Empfehlung: **Aperitif** (auch alkoholfrei möglich):

**Lillet Wild Berry**

7,9

**Aperol Spritz**

7,9

**Secco**

3,9

## VORSPESIEN/SALAT

**Fischeintopf klein / groß**

7,9 / 15,9

**Spargelcreme- Suppe klein / groß**

5,9 / 8,9

**Hausgemacher Anti Pasti Vorspeisenteller**

Mit Knoblauch Baguette

(eine / zwei Personen) 9,9 / 16,9

(+ drei Garnelen) + 3,2

**Lachs Tatar**

Auf Rösti Taler mit Avocado Creme

16,9

**Kleiner gemischter Salat**

mit Speckstreifen und Parmesan

6,5

## HAUPTSPEISEN

### **Saison- Gemüse**

Rosmarin Kartoffeln, Kräutersoße

13,9

(+ Garnelen + 8,9 / + Hähnchenbrust + 5,9)

### **Ofenkartoffel mit Sour Creme und Beilagensalat**

9,9

(+ Garnelen + 8,9 / + Hähnchenbrust + 5,9 / + Lachsfilet gegrillt 6,9)

### **Pasta Mediterran**

Mediterranes Gemüse, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Oliven

19,9

### **Pasta Meer**

Mit Hummersoße, Garnelen, Lachs

22,9

### **Roastbeef kalt**

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln

19,9

### **Bauernfrühstück mit Schinken**

16,9

### **Hirschcurrywurst**

mit Preiselbeer Currysoße, Steakhouse Pommes oder  
Rosmarinkartoffeln

14,9

## FISCH

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Salatbeilage, Bratkartoffeln

17,9

### **Fischcurry**

Fischauswahl, Mango und Gemüse mit Duftreis

22,9

# Meer Restaurant

YACHT CLUB STRANDE

## **Pannfisch aus Lachs und Steinbeißer**

mit Senfsause, Bratkartoffeln

23,9

## **Gebackene Scholle**

mit Salatbeilage, Speck, Bratkartoffeln

24,9

## **Gegrilltes Lachs- Filet**

mit Schmorgemüse auf Kräutersoße und Kartoffel- Basilikum- Püree

23,9

## **Gebackene Strander Forelle**

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

23,9

## **Strander Stör- Filet**

mit Schmorgemüse auf Kräutersoße und Kartoffel- Basilikum- Püree

26,9

## **F L E I S C H**

Aus heimischen Forsten: **Geschmortes Hirschragout**

mit Frühlingsgemüse und Basilikum- Linguine

23,9

## **Beef Stroganoff mit hausgemachten Rösti**

17,9

## **Kalbs Leber**

“Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf, Jus

19,9

## **Rinder Roulade**

Apfel Rotkraut, Kartoffelstampf, Jus

20,9

## **Rumpsteak**

mit Knoblauchbaguette, Salsa- Dip und Salatbeilage

180g Matrosen Cut 23,9

300g Captains Cut 29,9

**Schaut auch auf unsere attraktive Spargelkarte**

**DESSERT**

**Panna Cotta mit Kirsch- Holundersoße**

7,9

**Crème Brûlée**

8,9

**Warmer Schokokuchen  
mit Vanilleeis**

8,9

**Tiramisu**

7,9

**Affogato al caffè**

Espresso mit einer Kugel Vanille oder Walnusseis

4,4

**Eissorten:** Vanille, Walnuss, Pistazie, Schokolade, Erdbeere, Cassis  
und Zitronen Sorbet

je 1,9

**dazu** empfehlen wir: **Espresso** oder **Cappuccino** und unseren  
milden Grappa

**Weißwein vom Weingut Pauser (Rheinhessen)**

<b>Grauer Burgunder trocken</b>	0,2 / 1L	6,6 / 26,9
Exotische Früchte mit Ananas im Mittelpunkt, Spuren von Birne und Lavendel – viel Saft und weiche Konturen		
<b>Weißer Burgunder trocken,</b>	0,2 / 0,75	7,6 / 24,9
Zitrus und Grapefruit, lebhaft Säure am Gaumen, feine Struktur und Mineralik – ein perfekter Begleiter zum Fisch		
<b>Sauvignon Blanc feinherb</b>	0,2 / 0,75	7,6 / 24,9
Von Sandstein und Muschelkalk, intensive Kräuterwürze, Zitronengras, Limette und Stachelbeere mit frischer Säure – reintönig und klar		
<b>Riesling trocken</b> Klostergarten Lagenwein	0,2 / 0,75	7,9 / 26,9
Granny Smith, dicht und mineralisch, am Gaumen Komplex mit Noten von Apfel und Weinbergspfirsich – geradlinig, klar, sehr saftig mit lebendiger Säure		
<b>Chardonnay trocken</b> Geisterberg Lagenwein	0,2 / 0,75	7,9 / 26,9
Im Holzfass ausgebaut, mit Aromen von gelbem Apfel, Zitronenschale, Ananas und Muskatnuss. Ergänzt durch feine Noten von Vanille, Honigmelone, Pfirsich und Haselnuss – lebendig und elegant.		

**Blanc de Noir** (Weiß aus roten Trauben) und **Rosé** vom Weingut Pauser  
(Rheinhessen)

<b>Blanc de Noir trocken</b>	0,2 / 0,75	7,6 / 24,9
Spätburgunder direkt gepresst, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten		
<b>Rosé „CHILLIG“ trocken</b>	0,2 / 0,75	7,9 / 26,9
Cuvée aus Syrah & Merlot, frisch, mit einer Spur Minze zwischen roten Früchten, fruchtbetont und ausbalanciert – ein gefälliges, „CHILLIGES“ Trinkvergnügen		

**Weinschorle** 5,8

## Rotwein

### Aus unserem Eichenfass:

**Tempranillo** - Bodegas Sierra Norte, Valencia, Spanien 0,2 / 0,75 6,9

Aus ökologischem Anbau Reinsortiger Tempranillo, kurz im Barrique ausgebaut – kraftvoll, vollmundig und strukturiert.

Tief kirschrot im Glas, mit Aromen reifer roter Beeren und feinen Röstnoten.

**Cabernet Sauvignon** Barrique trocken, „Land of Glory“ Weingut Dalvina 0,2 / 0,75 6,9 / 24,9

Dunkle Früchte, Beeren und Pflaumen in Balance von Frische und Reife, angenehm leichte Barriquenote

**Dioniz Cabernet Sauvignon Barrique trocken**, Dalvina (N. Mazedonien) 0,2 / 0,75 9,4 / 32,9

Akzentuierte Fruchtnoten, Zedernholz durch die Fassreifung, Schwarze Johannisbeeren und Schwarzkirsche – reif und seidig mit herrlicher Komplexität, im Abgang Mokka- und Kakaoaromen

**Dioniz Vranec Barrique trocken**, Weingut Dalvina (N. Mazedonien) 0,2 / 0,75 9,4 / 32,9

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

**Doppio Passo Primitivo Selena** 0,2 / 0,75 8,5 / 29,9

Die süditalienische Spezialität besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren, reifen Kirschen und einladenden Kakao-Noten. Bei seinen sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden.

**Pauser Merlot Flonheim** 0,2 / 0,75 8,5 / 29,9

Reifer Duft nach Blaubeeren, Kirschen, Zwetschgen und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen saftige Frucht, milde Säure und seidige Gerbstoffe – kraftvoll, geschmeidig und angenehm trinkbar.

**Pauser Syrah 2023 Réserve - Geisterberg Flonheim** 0,2 / 0,75 9,4 / 32,9

R Würzig und fruchtig: Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Gewürznelke und dunkle Nougatschokolade. Am Gaumen saftige Frucht, feiner Gerbstoff und ausgewogene Säure – elegant solo oder zu Speisen.

**Pauser Dornfelder Füchschen lieblich Flonheim** 0,2 / 0,75 8,5 / 29,9

Unser junger, lieblicher Dornfelder wird sie begeistern mit seinen saftigen reifen Fruchtaromen. Dem Wein merkt man an, dass die Qualitäten von Rebsorte und Boden gekonnt ausgeschöpft wurden. Vielseitig kombinierbar und passt zu fast allen Gerichten.