

SEASIDE

Lounge

Monatstipp

„Wild auf Wild?“

Unsere gelebte Nachhaltigkeit 2.0

Herbst, Wildfleisch, frische Kräuter, guter Wein, Speckknödel, Spätzle und andere saisonal Gaumenfreuden erreichen eine neue Stufe.

Regionales Wildfleisch aus kontrollierter Jagd.

Im Sinne der Nachhaltigkeit verarbeiten wir das ganze Tier, so haben wir unsere Wildkarte für Sie erstellt.

„Gruß vom Balaton“

Hirschgulasch | Spätzle 21,80

„Glücksjäger“

Hirschmedaillons | Preiselbeerjus
Rotkohl | Tiroler Speckknödel 24,60

„Wildsandwich“

Wildburger 180 gr vom Hirsch | Rotkohlsalat
Camembert | rustikales Bun | Preiselbeeren
Steakhouse Pommes 17,90

Winterfreude

„Verwickelt“

Klassische Rinderroulade
Kartoffelstampf | Portweinjus
Grillgemüse 19,80

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SEASIDE

Lounge

Mittagstisch Mo-Fr 12.00 – 15.00 Uhr

„Appetit? Aber nur kleiner Hunger?“

Alternativ zu der kulinarischen Auswahl der kompletten Karte haben wir Ihnen eine kleine Auswahl an schnellen Mittagsgeschichten zusammengestellt.

Diese Gerichte aus der kreativen Küche der Seaside Lounge präsentieren wir Ihnen von Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr.

Roter Korsar

Lachsfilet | Grenailles
mediterranes Gemüse 13,80

„Muddis Fisch“

Kräuteramatjes | hausgemachte
Hausfrauensoße | Bratkartoffeln
gewachsene Vitamine 14,90

„Die Mittagsgeschichte gibt es bei uns nur Mo.- Fr. 12.00 bis 15.00“

Süß und warm 12.00 – 15.00 Uhr

Warmer Apfelmix

Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesoße 6,60

Pflaume im Teigmantel

Riesengerknödel | Vanille | Mohn 8,80

SEASIDE

Lounge

Starter

Trio mediterran

frisches Pizzabrot mit dreierlei
Antipasti als kleine Vorspeise 6,90

„kleine Tiroler“

Tiroler Ravioli „Mezzelune“
Salbeibutter 10,20

„Frere Jacques“

Gebratene Jacobsmuscheln
Wakamesalat | Zitronenschaum 14,80

Liquids / Soups

„Peterle“

Petersilienwurzelsuppe 6,90

Fischtopf „Meeresperlen“

Meeresvariationen vom Fang des
Tages | saisonales Gemüse
leichte Weißweinnote | frische
Gartenkräuter | Garnelen | Pastis 11,20

Small Dishes

„Berg und Meer“

Kartoffelrösti | Räucherlachs
gewachsene Vitamine | Dip 14,80

„Muddi's Fisch“

Kräutermatjes | Hausfrauensoße
Bratkartoffeln | Vitaminstoß 16,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SEASIDE

Lounge

Salads

Frische Salate & Meer

Bunt gemischte Salate der Saison hausgemachtes
Wahl Dressing: Himbeer oder Kräuter

als kleine Vorspeise oder Beilage 6,60

mit großer Salat 11,30

mit Hähnchenbrust 13,80

Burger

Dry Aged Burger

Gegrilltes Patty aus dry-aged-Rindfleisch 35 Tage
am Knochen gereift. Rustikales und regionales
Kräuter Bun | Mango-Chili-Chutney | Cheddar |
Bacon | Schmorzwiebeln | und Rucola

Classic Style Dry Aged Burger 180g 16,90

Lady Style Dry Aged Burger 120g 14,90

Kids

Goldiges Puzzle

Chicken Nuggets | Steakhouse Pommes 5,90

„Mr. Potato“

Kartoffelpuffer | Apfelkompott 6,20

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SEASIDE

Lounge

Meat

„Wertschätzung“

Unsere gelebte Nachhaltigkeit 2.0

Bewusster Fleischgenuss mit Respekt vor dem Tier. Zum ethisch-bewussten Genuss von Fleisch gehört nicht nur der handwerkliche Umgang in der Küche, sondern auch die Information der Herkunft und die Art der Aufzucht. Daher haben wir uns entschieden unser Fleisch aus einer kleinen Manufaktur in Ostfriesland zu beziehen. Hier ist, bis zur Wiese, alles Nachverfolgbar.

„Earl of Cow“

Roastbeef vom dry-aged Weiderind
hausgemachte Remoulade
Holsteiner Bratkartoffeln 17,80

„Mann über Bord“

Hausgemachtes Labskaus aus gepökelter
Rinderbrust (3) | Kräutermatjes | Rote Beete
Spiegeleier 16,90

Störtebecker

Wildschweintrübensteak
Grillgemüse | Karotten-Speckpüree 19,80

„Golden eye“

Rib-eye-Steak min. 300 gr.
Schmorzwiebeln | Rosmarinkartoffeln 29,30

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SEASIDE

Lounge

Fish

„Saisonal / Regional“

Unsere gelebte Nachhaltigkeit 2.0

Regionaler Fisch aus dem Niendorfer Hafen.
Uns ist es ein MUSS die Region zu stärken!

Regionaler Plattfisch

Im Sinne der Nachhaltigkeit haben wir uns für die Ostsee-Scholle begeistern können. Die Ostsee Scholle wird vor unserer Tür frisch gefangen und verarbeitet.

Niendorfer Plattfisch auf Anfrage

Kutterscholle aus der Pfanne
Gurkensalat | geklärte Butter
Petersilienkartoffeln 21,60
Finkenwerder Art | Speckstippe 23,90
Büsumer Art | Nordseekrabben 29,90

Ostseedorsch Bernstein

Knusprig auf der Haut gebratenes
Dorschfilet | Sellerie-Kartoffel-Stampf
Rote Beete Jus mit Wasabi | Pak Choi 23,60

„Hochseegarten“

Handgeangelltes Thunfischsteak
Sesam | saisonale Salate
Wasabimayonnaise 21,60

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SEASIDE

Lounge

vegan

„Leben wie jeder es mag“

Lebensweisen werden bei uns respektiert!

Eine Gemeinschaft, oder Familie besteht aus den unterschiedlichsten Individuen und Lebensweisen

Aber gegessen wird gemeinsam.

Da wir eh alles frisch und selbst herstellen,
steht dem nichts im Wege.

„Kartoffelgulasch“ vegan

Kartoffelkomposition | Paprika

Pilze | Zucchini 9,60

„Lustiger Burger“ vegan

Kichererbsen – Quinoa Patty | Chutney

Salatbeilage 14,60

„Urlaubsfeeling“

Bratnudeln | WOK - Gemüse

Hanf-Chili-Krokant | Knoblauch

Kokosnuss-Knusper 16,80

Dessert

Marillenknödel

Marillenknödel | Zucker-Zimt-Kruste

Vanillesoße 9,80

„Wintertraum“

Brownie | Apfel-Zimt Mousse

Spekulatius Tiramisu | Espresso 10,80

„Alpenschmarren“

Frisch gemachter Kaiserschmarren

Zwetschgenröster (mit etwas Geduld) 12,60

SEASIDE

Lounge

Flintbrød

„Tradition trifft Moderne“

Vergangenheit trifft Moderne 1.0

Die Wikinger besiedelten bis ca. 1000 n.Chr.

Schleswig Holstein,

Und Sie hatten eine Pizza !

Flintbrød <-> Feuerbrot

Im Sinne der Regionalität haben wir diese ans „Heute“ angepasst, die Wikinger hatten Skyr wir nehmen Schmand. Und so entstand unser „Feuerbrot“. Genuss der Vergangenheit auf neuem Stand.

Feuerbrot der Natur

Wikingerteig | Schmand | Speck |

Frühlingszwiebel 9,90

Feuerbrot des Grünen

Wikingerteig | Schmand | Grillgemüse

Hanfsamen | Käse 11,60

Feuerbrot des Meeres

Wikingerteig | Schmand | Garnelen

Lachs 13,50

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.