

# SEASIDE

Lounge

## Monatstipp

### „Wild auf Wild?“

#### Unsere gelebte Nachhaltigkeit 2.0

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

#### Regionales Wildfleisch aus kontrollierter Jagd.

#### Ab Oktober, alles vom Hirsch.

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

### „Hirsch .308“

T-Bone Steak vom ostholsteiner Hirsch |  
Rosmarinkartoffeln | Schmorzwiebeln |  
Bernaiseschaum 33,80

### „Wildsandwich“

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

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“

Kräutermatjes | hausgemachte  
Hausfrauensoße | Bratkartoffeln  
gewachsene Vitamine 14,90

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

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

# SEASIDE

Lounge

## Starter

### Trio mediterran

frisches Pizzabrot mit dreierlei  
Antipasti als kleine Vorspeise 6,90

### „geschnitten nicht am Stück“

Mariniertes Tartar aus Txogitxu Rinderfilet  
(Farm Imanuel Jaca)  
Wasabimayonaise | Brot | Eigelb 17,80

## Liquids / Soups

### „Herbstzeit“

Kürbissuppe 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 <sup>(3)</sup> | Kräutermatjes | Rote Beete  
Spiegeleier 16,90

### Störtebecker

Wildschweinrückensteak  
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

### „Übersee“

Handgeangelltes Thunfischsteak  
Rote Bete Risotto | Blattspinat  
Ingwerbutter | Wasabimayonnaise 25,60

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

## „Urlaubsfeeling“

Bratnudeln | WOK - Gemüse

Hanf-Chili-Krokant | Knoblauch

Kokosnuss-Knusper 16,80

Dessert

## Warmer Apfelmix

Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesoße 6,60

## Pflaume im Teigmantel

Riesengerknödel | Vanille | Mohn 8,80

## „Alpenschmarren“

Frisch gemachter Kaiserschmarren

Zwetschgenröster (mit etwas Geduld) 12,60

## „Herbsttraum“

Dreierlei Dessert : Brownie

Schoko-Chili Mousse

Kürbiscreme | Espresso 10,80

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

# 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 neustem 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.