

Seaside Klassiker

Trio mediterran

frisches Pizzabrot mit dreierlei
Antipasti als kleine Vorspeise 7,60

Fischtopf „Meeresperlen“

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

„Earl of Cow“

Roastbeef sous vide gegart
hausgemachte Remoulade
Holsteiner Bratkartoffeln 17,80

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
Steak House Pommes

Classic Style Dry Aged Burger 180g 17,90

Lady Style Dry Aged Burger 120g 15,90

„Mann über Bord“

Hausgemachtes Labskaus aus gepökelter
Rinderbrust ⁽³⁾ | Kräutermatjes | Rote Beete
Spiegeleier 18,90

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

Mittagstisch Mo-Fr 12.00 – 17.00 Uhr

„Appetit? Aber nur kleiner Hunger?“

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

Diese Gerichte aus der kreativen Küche der
Seaside Lounge präsentieren wir Ihnen von
Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

Fernost

Fruchtiges gelbes Hähnchencurry 11,80

Butcher's best

Schweineschnitzel | Bratkartoffeln 12,80

„Muddi's Fisch“

Kräutermatjes | Hausfrauensoße
Bratkartoffeln | Vitaminstoß 17,90

„Küstenmittag“

Dorschfilet | Bratkartoffeln
Senfsauce 18,90

Dessert

Klassisch Lecker

Lavendel Creme Brulée | Früchte 11,80

„Gestapelt“

Schichttarte | Nusscreme
Keksrumble 11,90

„Abkühlung“

Honig Parfait vom Brodtener Ufer 13,20

„Charlie's“

Schokosoufflee flüssiger Kern 14,20

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

SEASIDE

Lounge

Starter

„Hanswurst“

Dry aged Bratwurst (Ostfr. Weiderind)
Pilze | Selleriecreme 11,80

„Deichgraf“

Gebackener Fetakäse | Kräuter
mediterranes Gemüse 12,80

„Jaque´s“

Riesengarnelen | Knoblauch
Aioli 14,90

„roter Korsar“

gebeizter Lachs abgeflammt | rote Beete
Süßkartoffelpuree 15,90

„Achter“

Octopusarme
schwarzes Linsenrisotto 16,90

Salads

Frische Salate & Meer

Bunt gemischte Salate der Saison hausgemachtes
Wahl Dressing: Himbeer oder Kräuter
als kleine Vorspeise oder Beilage 7,60
großer Salat 13,80
mit Hähnchenbrust 15,80
mit handgeangeltem Thunfischsteak 23,80

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

SEASIDE

Lounge

Menü

Ein runder Abend mit drei Gängen!

Die Qual der Wahl...

Entscheidungsfreudig oder wählerisch?
Bei uns sind Sie völlig frei in Ihrer Wahl.
Erstmal rantasten, dann wählen Sie Ihr
Gericht aus der Karte.

oder

Sie stellen sich aus Starter, Fisch / Fleisch
Und Dessert ein Menü zusammen. Dieses
kostet inkl. einer Karaffe Hauswein (0,4 l)
Auszeit, Strandzeit oder Coragem:

69,00 EUR/Person

Dessert

Warmer Apfelmix

Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesoße 6,60

Pflaume im Teigmantel

Riesengermknödel | Vanille | Mohn 8,80

„Alpenschmarren“

Frisch gemachter Kaiserschmarren
Apfelkompott (mit etwas Geduld) 12,60

SEASIDE

Lounge

Meat

„Wertschätzung“

Weil weniger manchmal mehr ist !

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 kontrollierter Aufzucht und Schlachtung zu beziehen. Hier ist, bis zur Wiese, alles nachverfolgbar.

Störtebecker

Cold aged Schweinekotelett
Kichererbsen | Gemüse 23,80

„Golden eye“

Rib-eye-Steak min. 300 gr.
Schmorzwiebeln | Rosmarinkartoffeln 32,60

„Bestes Stück“ (im Menü Aufpreis 4,00)

Rinderfilet min. 300 gr. aus San Sebastian |
Longhorn TXOGITXU Rind, Farm Imanuel Jaca
Salicorn (Queller) | Knoblauchbrot 36,80

Ein Txogitxu-Rind grasst unbehelligt auf Hochlandweiden mit vielen aromatischen Kräutern und wird dabei nicht nur schön rund, sondern auch schön alt. Fleisch in unseren Breitengraden stammt meist von höchstens 30 Monate alten Färsen, also von weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben. Txogitxu-Kühe leben dagegen bis zu 20 Jahre in Freilandhaltung.

All diese Einflüsse machen das Alte-Kuh-Steak so einzigartig lecker. Das Geheimnis des hochgelobten Geschmacks liegt in der Fleischfülle der Muskeln, der Marmorierung und im Fettrand, der sehr lecker ist. Ähnlich wie für französischen Wein und schottischen Single-Malt-Whiskey gilt für Txogitxu: je älter, desto besser.

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

Kutterscholle aus der Pfanne
Gurkensalat | geklärte Butter
Petersilienkartoffeln 24,60
Finkenwerder Art | Speckstippe 26,90
Büsumer Art | Nordseekrabben 29,90

Ostseedorsch Bernstein

Pochiertes Dorschfilet
Zitronenbutter | Gemüserisotto 26,90

„Neptunplatte“

3 Sorten Fisch nach Tagesfang
Senfsoße | Garnele | Bratkartoffeln
saisonale Salate 29,80

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 11,20

„Lustiger Burger“ vegan

Kichererbsen – Quinoa Patty | Chutney

Salatbeilage 14,60

„Urlaubsfeeling“

Bratnudeln | WOK - Gemüse

Hanf-Chili-Krokant | Knoblauch

Kokosnuss-Knusper 16,80

Kids

Goldiges Puzzle

Chicken Nuggets | Steakhouse Pommes 7,50

„Mr. Potatoe“

Kartoffelpuffer | Apfelmus 7,20

„Frau Mahlzahn“

Nürnberger Würstchen

Pommes Frites 8,90

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 12,60

Feuerbrot des Meeres

Wikingerteig | Schmand | Garnelen

Lachs 16,50

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