



STRANDHALLE

Münsterteicher

©

Kleines Menü

zusammengestellt aus den Lieblingsgerichten unserer Stammgäste

Birnen-Selleriecremesuppe

*

Ostseedorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Spitzkohl und
Senf-Basilikumsauce

*

Caramelisierter Scheiterhaufen von Äpfeln mit Vanilleeis

€ 43,50

**-Ein überzeugter Veganer ist mir lieber, als einer
der respektlos mit Fleisch umgeht-**

T.M. Küchenmeister

VEGAN

Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe mit Kürbiskernöl € 9,60

*

Bunter Gemüsegarten „sous vide“ gegart, mit Orangen-Maracuja-Würzsud,
mit spanischen Kartoffeln, gebackene Petersilie € 25,50

*

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Apfeleis und
Kokos-Schaum € 9,80

als **VEGGIE-Menü** in 3 Gängen serviert € 41,50



STRANDHALLE

Münsterteicher

Die mit © gekennzeichneten Gerichte sind Eigenkreationen.

Die mit ♥ gekennzeichneten Gerichte sind unsere Klassiker, die wir für alte und neue Stammgäste immer wieder gerne zubereiten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

SUPPEN

© **Birnen-Selleriecremesuppe** mit Selleriestroh und Crôutons,
Sahnehäubchen € 9,80
(Nicht mehr wegzudenken)

*

Linseneintopf von Dreierlei Linsen mit Wiener Würstchen

als Hauptgericht € 14,50

als Vorspeise € 8,80

*

© **Bouillabaisse** des Nordens mit Thunfisch-Aioli
und Röstbrot

als Hauptgericht € 23,50

als Bouillabaissen € 15,60

VORSPEISEN

Bio-Weinbergschnecken,
klassisch mit Kräuterbutter im Ofen gebacken € 16,80

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und
rosa Pfefferkrokant € 17,80

Streifchen vom selbstgeräucherten Lachs auf Kartoffelcreme,
dazu hausgemachter Apfelschmand und gebackene Weißbrotchips € 18,50

♥ Unser **Cäsar Salat**, mit Knusperspeck, Brotcroutons und Parmesanhobeln
Klein € 11,90
Groß € 17,50

♥ Gebackene **Champignons** mit Knoblauch-Basilikum-Sauce € 13,50

Zweierlei „**Vitello**“, einmal klassisch mit Thunfischsauce und einmal mit Limettenvinaigrette,
Radieschengrünpesto und tomatisiertem Rucola Salat € 19,20



STRANDHALLE

Münsterteicher

FISCH

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen das
Störtebeker Craft Bier „Atlantic Ale“ 0.33l € 4,80*

♥ **Seelachsfilet** im Tempura-Bierteig gebacken mit Dill-Remouladensauce und
Bratkartoffeln, kleiner Gurkensalat € 19,50

*

♥ Variation von **Matjes** aus eigener Fertigstellung: Wasabi-Ingwer-Matjes,
bunter Pfefferlappen, mediterraner Silberling, Currysild und Kräutermatjestatar,
Bratkartoffeln und Gurkensalat € 19,80

*

Kabeljau 56° „sous vide“ auf Kartoffel-Orangenpüree mit gekräuterten Kirschtomaten,
Sauce-Hollandaise und Purple-Curry € 26,80

*

Bücklingsfilet von Hiddenseer Fischern (in der Dose serviert) mit einer Creme nach
Trenter Hausfrauenart (von Tante Lydia), Gurkensalat und Bratkartoffeln € 14,50

*

♥ Zwei selbstgeräucherte **Lachsstremel** auf Meerrettich-Kartoffelpüree mit Apfelschmand
und Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Brotknusper € 27,50
(Stremellachs ist eine Spezialität aus Pommern und wird von uns nach
überlieferter Rezeptur mit naturbelassenen Hölzern heiß geräuchert und warm serviert)

*

© **Ostseedorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste** auf Spitzkohl nach
Wittower Art mit Senf-Basilikumsauce € 26,50
(Unser am häufigsten kopiertes Gericht auf Rügen; das Original gibt es nur hier)

*

♥ „Lothars“-**Leibgericht**, Ostseedorsch von der Gräte gerupft unter Kartoffel-Erbсен-Stampf
gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus,
Basilikumpesto € 25,80
(Nach dem Fang kochte Tante Lydia Ihrem Lothar oft sein Leibgericht.
Fischen tut er heute nicht mehr, aber das Leibgericht ist geblieben.)



STRANDHALLE

Münsterteicher
FLEISCH

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir „Insel-Kreide“
ein Craft Bier von Rügen,
mit Champagnerhefe in der Flasche vergoren 0,33L € 6,80

♥ „Edel-Labskaus“ Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermatjestatar und
Spiegelei auf rote Beete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke € 29,70
(Kein Vergleich zur klassischen Labskauspampe)

*

Poseritzer **Bauerpfanne**, zwei Wiener-Würstchen mit Senf und Speck umwickelt, im
Bierteig gebacken auf Bratkartoffeln und Gewürzgurken, Remoulade € 18,80
(rustikal aber lecker)

*

Paillard vom Kalbsrücken auf Rucolasalat in Tomatenvinaigrette, Kräuterpesto und
Preiselbeersenf, Pinienkerne, Parmesan (auf Wunsch Baguette) € 25,60
(ohne Brot besonders kalorienarm)

*

© Gebratene Rindfleischblutwurst „Himmel und Erde“ auf Kartoffelpüree
mit Apfelkompott, gebackenen Zwiebeln und Kalbsjus € 27,40
(Eine völlig neue Wurstkreation von Marcus Bauermann und
mir entwickelt für: „Abenteuer Leben“ – Exklusiv nur bei uns.)

*

♥ Original **Wiener Schnitzel** mit Mecklenburger-Kartoffelsalat,
Gurkensalat und Preiselbeercreme € 31,40

*

♥ Selbstgemachtes **Sauerfleisch** vom gepökelten Eisbein mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln, Salatbouquet € 19,50

DESSERT

Binzer **Sturmsack**, Windbeutel mit Apfel- oder Rhabarberkompott
Vanilleeis und Sahne € 9,80

© Caramelisierter **Scheiterhaufen** von Äpfeln
mit Vanilleeis € 12,80
als vegane Version mit Apfeleis € 12,80

Quark-Holunderblütenmousse auf Preiselbeersauce € 8,80

VEGAN

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Apfelsorbet und
Kokossschaum € 9,80
als **Mini**-Dessert € 5,20

MINI

Als Alternative für alle kalorienbewußten Leckermäuler bieten
wir unsere **Mini**-Desserts als kleinen süßen Abschluss an.

Creme **Brulée** mit Zitronengras und 5-Spice € 5,60

Schokotarte mit Waldfruchtsorbet und Kokossschaum € 6,80

KÄSE

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit
Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 17,80

Dessertwein Grauburgunder Beereauslese 5 cl € 7,00
Welschriesling Eiswein 5 cl € 8,50

HEISSGETRÄNKE „Spezial“

Irish Coffee Kaffee, Irish Whiskey und Sahne € 8,90
Kaffee Holländisch Kaffee, Eierlikör und Sahne € 7,90
Lumumba Heiße Schokolade, Rum und Sahne € 7,90

*Eine gute Auswahl an
DIGESTIFEN finden Sie in unserer Getränkekarte
oder am Buffet.*