



STRANDHALLE

Münsterreicher

©

Kleines Menü

zusammengestellt aus den Lieblingsgerichten unserer Stammgäste

Birnen-Selleriecremesuppe

*

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

*

Caramelisierter Scheiterhaufen von Äpfeln mit Vanilleeis

€ 46,50

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

T.M. Küchenmeister

VEGAN

Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe mit Kürbiskernöl € 10,40

*

Bunter Gemüsegarten „sous vide“ gegart, mit Orangen-Maracuja-Würzsud
und veganem „Cashew-Parmesan“, spanische Kartoffeln,
gebackene Petersilie

€ 27,30

*

Himbeer-Rhabarber-Kompott (als Mini Dessert) mit Apfeleis und
Kokos-Schaum

€ 7,20

als VEGGIE-Menü in 3 Gängen serviert € 39,50



STRANDHALLE

Münstersteicher

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 Croutons,
Sahnehäubchen

€ 9,80

(Nicht mehr wegzudenken)

*

Linseneintopf von Dreierlei Linsen mit Wiener Würstchen

als Hauptgericht € 15,60
als Vorspeise € 9,80

*

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

€ 23,50
€ 15,60

als Hauptgericht
als Bouillabaischen

VORSPEISEN

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

Geträffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und
rosa Pfefferkrokant € 18,60

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

♥ **Unser Cäsar Salat**, mit Knusperspeck, Brotcroutons und Parmesanhobeln
Klein € 13,50
Groß € 18,20

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

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



STRANDHALLE

Münstersteicher

FISCH

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen das
„Binzer Pils“ von der Rügener Insel-Brauerei 0,33l € 5,20*

♥ **Backfisch** vom Kabeljau im Tempura-Bierteig, mit Dill-Remouladensauce und
Bratkartoffeln, kleiner Gurkensalat € 25,40

*

♥ Variation von **Matjes „nordisch“** aus eigener **Fertigstellung**: Wasabi-Ingwer-Matjes,
bunter Pfefferlappen, mediterraner Silberling, Currysild und Kräutermaatjestatar,
Bratkartoffeln und Gurkensalat € 21,80

*

Eingelegter **Brathering** mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Remoladensauce € 18,50
(Robert's Lieblings Brathering)

*

♥ „**Zarzuela**“ canarischer Eintopf mit Fischen und Meeresfrüchten in
Tomaten-Safran-Sauce mit „Papas-Arrugadas und Mojo verde/rojo“
(Schrumpelkartoffeln mit grün/roter Knoblauchmayonnaise) € 31,80
(An diesem Gericht arbeite ich schon lange. Es wird immer
besser, aber wohl nie ganz fertig.)

*

♥ Zwei selbstgeräucherte **Lachsstremel** auf Meerrettich-Kartoffelpürée mit Apfelschmand
und Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Brotknusper € 28,80
(Stremellachs ist eine Spezialität aus Pommern und wird von uns nach
überliefelter Rezeptur mit naturbelassenen Hölzern heiß geräuchert und warm serviert)

*

© **Dorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste** auf Spitzkohl nach
Wittower Art mit Senf-Basilikumsauce € 28,50
(Unser am häufigsten kopiertes Gericht auf Rügen; das Original gibt es nur hier)

*

♥ „**Lothars“-Leibgericht**, Dorsch von der Gräte gerupft unter Kartoffel-Erbsen-Stampf
gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus,
Basilikumpesto € 27,50
(Nach dem Fang kochte Tante Lydia Ihrem Lothar oft sein Leibgericht.
Fischen tut er heute nicht mehr, aber das Leibgericht ist geblieben.)



STRANDHALLE

Münsterreicher

FLEISCH

**Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir „Insel-Kreide“
ein Craft Bier von Rügen,
mit Champagnerhefe in der Flasche vergoren**

0,33L € 7,50

♥ „**Edel-Labskaus**“ Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermoststatar und
Spiegelei auf rote Beete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke € 32,20
(Kein Vergleich zur klassischen Labskauspampe)

*

Poseritzer Bauernpfanne, 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) € 26,80
(ohne Brot besonders kalorienarm)

*

Kalbsleber mit Kalbsjus auf Kartoffelstampf, gebackene Zwiebelringe, Apfelkompott
nach „Oma`s Rezept“ und Preiselbeersenf € 25,90

*

♥ **Original Wiener Schnitzel** mit Mecklenburger-Kartoffelsalat,
Gurkensalat und Preiselbeercreme € 32,50

*

♥ **Selbstgemachtes Sauerfleisch** vom gepökelten Eisbein mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln, Salatbouquet € 23,20

*

Geschmortes **Rinderbäckchen** vom „Irish Beef“ mit Preiselbeerjus und
Ingwermöhren auf Kartoffel-Sellerie-Püree € 32,60

DESSERT

♥ **Apfelkrapfen** in Mandelteig gebacken mit Zimtzucker auf Apfel-Basilikumkompott mit Vanilleeis und Sahne € 12,80

Binzer Sturmsack, Windbeutel mit blauer Grütze, Vanilleeis und Sahne € 11,20

© **Caramelisierter Scheiterhaufen von Äpfeln**
mit Vanilleeis € 13,50
als vegane Version mit Apfeleis € 13,50

Binzer Stranddorntörtchen (Das Original)
mit Schoko-Minz-Ganache € 13,50

VEGAN

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Apfelsorbet und Kokosschaum
als **Mini-Dessert** € 11,50
€ 7,50

MINI

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

Creme Brûlée mit Zitronengras und 5-Spice € 6,40

Schokotarte mit Waldfruchtsorbet und Kokosschaum € 7,20

KÄSE

Geträffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 18,60

Dessertwein

Grauburgunder Beerenauslese 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.*