

Strandrestaurant STEINBERGHAF

SUPPE

Currycremesuppe "Vegetarisch" **gla*
auf Kokosmilchbasis mit Sahne & Balsamico
Baguettebrot 6,50 €

VORSPEISEN

4 gebratene Riesengarnelen (Black Tiger) **abi*
in pikantem Riesling-Limettenrahm, dazu Baguette
13,50 €

Hirtenkäse gebacken/frittiert **agic*
an Blattsalat mit Zwiebelringen, Preiselbeersahne,
Butter & Baguette 9,50 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat, saisonal **efgjl*
mit Hausdressing oder auf Wunsch mit Essig / Öl 5,90 €

Großer Salat, saisonal - dazu Baguette
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet **gilac* 15,90 €
- mit gegrilltem Lachsfilet frisch aus dem Ofen **deagil* 17,90 €
- „Natur“ mit Hausdressing oder mit Essig / Öl **agil* 11,50 €

VEGAN & VEGETARISCH & PASTA

Angeliter Pilzpflanze **gli*
in Rapsöl gebratene Champignons mit Tomaten & Zwiebeln
pikant gewürzt, dazu frittierte Rosmarin-Kartoffeldippers &
1 x gemischter Salat mit Kräutervinaigrette 15,50 €
(auf Wunsch Portion Sour Cream +2,00 €)

Schwarzwurzeln karamellisiert **eli*
mit Mandelblättchen, Erdnüssen, Lauchzwiebeln, Champignons
& Knoblauchtomaten, dazu Rosenkohl-Kartoffelstampf &
Blattsalatbeilage 16,50 €

Spaghetti „spiccio d’aglio“ (scharf-pikant) **abcgi*
mit 7 gebratenen (Black Tiger) Riesengarnelen, Spaghetti in
pikantem Chili-Knoblauchöl mit Lauchzwiebeln & Parmesan
20,80 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

6 Riesengarnelen á la Fuerteventura **bai*
in Knoblauchöl mit Chiliflocken gegart mit Baguette -
heiß serviert! 16,50 €

Labskaus „typisch norddeutsch“ eigene Herstellung **lid*
1 x Matjesfilet, Spiegelei, Rote Beete & saure Gurke
(gepökeltes Rindfleisch, gekocht mit Kartoffeln,
Zwiebeln & Gewürzen, dann gekuttert) 16,80 €

Matjes „Variation“ **digljc*
je 1 x Aalrauch - 1 x Sherry - 1 x Matjes nordische Art
mit Bratkartoffeln & drei hausgemachten Saucen 16,80 €

Sauerfleisch aus eigener Herstellung **cigl*
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce 16,50 €

Currywurst „Berliner Art“ mit Pommes Frites **ij* 9,80 €

zarte Rinderroulade „Art des Hauses“ **jlgil*
(Husumer Rind Feinheimisch), mit Gemüse der
Saison, Petersilienkartoffeln & Salatbeilage 19,60 €

LECKERES VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Schweinefilet gegrillt „Baskischer Art“ **acgil*
2 Medaillons (Feinheimisch) überbacken mit Kräuterkruste,
frisch aus dem Ofen, angerichtet an einer pikanten
Pfefferrahmsauce mit Prinzessbohnen im Speckmantel &
Kartoffel-Rösti-Taler 21,50 €

Rumpsteak „Hofmeister Art“ **gil*
ca. 220 g (Husumer Rind Feinheimisch) medium gebraten,
mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Zwiebeln &
leckeren Bratkartoffeln 25,50 €

Schweineschnitzel paniert „Klassische Art“ **agil*
in Butterschmalz knusprig ausgebacken,
an Champignonrahmsauce mit Pommes Frites, dazu
Gurkensalat in Kräuter-Tunke im Glas serviert 19,90 €

Hähnchenbrustfilet „Milano Art“ **acgil*
knusprig gebackenes Brustfilet, angerichtet auf Bandnudeln
mit einer schmackhaften Tomaten-Basilikum-Soße mit
Salatbeilage 19,50 €

FEINES AUS DER FISCHKÜCHE

Unsere Spezialität

Dorschfilet auf der Haut mehliert **adglj*
Natur gebraten mit feiner Senfsauce, Salzkartoffeln &
Gurkensalat im Glas mit Kräuter-Dressing 23,90 €

Backfisch „Art des Hauses“ **abcdgil*
gebackenes Seelachsfilet, angerichtet auf Blattsalat mit
sautierten Grönland-Shrimps, Kirschtomaten, einem Hauch
von Knoblauch, garniert mit roten Zwiebelringen, dazu
hausgemachter bunter Kartoffelsalat 16,50 €

Unser Klassiker

Buttfilet aus der Ostsee „Kapitäns Art“ **abcdigh*
in Eihülle gebratene Filets mit geschmorten frischen
Champignons, Zwiebeln & Tomatenstücken garniert
mit einer Black Tiger Garnele & feiner Estragonsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln 19,50 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ **adgil*
im Ganzen gebraten mit ausgelassenem Speck, dazu
Salzkartoffeln, flüssige Buttersauce & ein gemischter
Salat der Saison 21,50 €

FÜR DIE KLEINEN

„Alf“ **aclgi*
Hähnchen Nuggets mit Pommes & Ketchup 7,50 €

„Nixe“ **adcigl*
5 Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup 7,50 €

„Schneeweißen & Rosenrot“ **cgjli*
Portion Pommes mit Ketchup & Majo 4,50 €

„Pumuckl“ **acl*
4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,50 €

„Piraten-Teller“
Teller & Besteck - geräubert wird bei den Eltern 0,00 €

DESSERT

Schokozauber **ahgce*
mit flüssigem Schokoladenkern & Vanillesauce 6,80 €

Apfelbeignets **acg*
gebackene Apfelringe im Backteig mit Zimt & Zucker,
1 Kugel Vanilleeis, Vanillesauce & Sahne 7,50 €

Rote Grütze mit Vanillesoße **cgl*
oder Schlagsahne 5,90 €

43er Barraquito **g*
2 cl Spanischer Likör auf Espresso, mit warmer
aufgeschäumter Milch & Zimt 5,50 €



Strandrestaurant-Café-Appartements
STEINBERGHAF

Familie Andreas Dudek
Steinberghaff 22, 24972 Steinberg
Telefon: 04632-1755

Allergene: enthält a glutenhaltiges Getreide, a1 Getreide,
a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut,
b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja, g Milch,
h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
h3 Cashewnüsse, h4 Pecannüsse, h5 Paranüsse, h6 Pistazien,
h7 Macadamianüsse, h8 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf,
k Sesamsamen, l Sulphite&Schwefel, m Lupine, n Weichtiere

Umbestellungen der Sättigungsbeilagen auf Bratkartoffeln, werden zusätzlich mit 1,00 € pro Portion berechnet.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in unserer externen "Allergienkladde". Diese liegt am Tresen für Sie bereit oder fragen Sie unser Servicepersonal.