



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Herzlich willkommen

Hast Du einen Logenplatz auf unserem Steg ergattert,
sitzt umrahmt von Dünengras auf unserer geschützten Terrasse,
oder machst es Dir in unserem behaglichen Restaurant gemütlich?
Wir wünschen eine schöne Zeit in unserer Strandoase!

Deine persönliche kleine Auszeit möchten wir mit entspannter Lebensart
und kulinarischer Hingabe bereichern.

Du hast Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder Zusammenstellung
unserer Gerichte? Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene bereit.
Sprich uns einfach an.

Übrigens:

Das Bilderbuch Panorama der Strandoase ist wie geschaffen,
um aus einer Feierlichkeit ein unvergessenes Erlebnis zu machen...
Gerne planen wir Traumhochzeit, Firmenfeier oder
ganz individuelle Anlässe für Dich.

Auch auf unseren Social Media Kanälen freuen wir uns auf Deinen Besuch:





STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Spezialitäten

- Nur auf Vorbestellung -

1/2 knusprige Ente

frisch aus dem Ofen direkt auf den Teller!
Serviert mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Sauce

Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag um 17.30 und 20.00 Uhr
29,00 €

Fleisch Fondue

-ab 2 Personen-

Rinderfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenbrust
dazu Oliven, Gurkensalat, Tomatensalat,
Schwenkgemüse, bunte Blattsalate, zweierlei Kartoffelbeilage,
Kräuterbaguette sowie verschiedene Dips
48,50 € pro Person



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Vorspeisen

Unser Gurkensalat vegan

nach original Strandoasenrezept

6,50 €

Plant beef Tatar vegan

Reis | Zwiebel | Gewürzgurke | Tomate | Kapern

16,50 €

Caprese

Büffelmozzarella-Creme | Coeur de Boeuf Tomate
geröstetes Tomaten-Pesto | Basilikum | Parmesanchip

16,50 €

Praline vom Rauchlachs

Gurkenrelish | Meerrettichmousse | Croûtons

16,50 €

Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffelkäse | alter Balsamico
kaltgepresstes Olivenöl | Meersalz | gewalzter Pfeffer

18,50 €

Unsere Vorspeisenvariation ab 2 Personen

Eine wechselnde Auswahl an Salaten, Dips und raffinierten Kleinigkeiten
von unser Küchenchefin für Sie zusammengestellt

- Lasst euch überraschen! -

17,50 € pro Person



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Suppen

Bouillabaisse Strandoase

Nordseefische und Garnele | Tomaten-Gemüse-Sud
Sauce Rouille | Knoblauchbaquette

26,50 €

als kleine Portion 16,50€

Klare Rinderkraftbrühe

Gemüestreifen | Frittaten

10,50 €

Zitronengras-Kokossuppe vegan

mit gesalzenem Popcorn

12,50 €

Vegetarisch & Vegan

Bärlauch Gnocchi

Tomatensugo | Lauch-Gemüse-Salat | Mozzarella-Creme
vegetarisch 22,00 €

mit Rinderfiletstreifen (ca. 100 g) 33,00 €

mit Garnelen (3 Stück) 33,00 €

Süßkartoffel Curry vegan

Gemüse in Thai-Curry-Sauce | Quinoa | Falafel

22,50 €



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Fleisch

Butterzarte Ochsenbacke in Portwein geschmort

Kartoffel-Karotten-Püree | Geräucherter Spitzkohl

31,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebraten

Preiselbeeren | Kartoffel-Speck-Gurken-Salat

32,00 €

als kleine Portion 24,50€

Lammhaxe in Olivenöl gegart

tomatisierte Bohnen-Melange

Pommes Duchesse | Lammjus

32,50€

Gegrilltes Filet vom Weiderind

Variation von der Karotte

Kartoffelpüree | Trüffeljus

46,50€



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Fisch

Garnelenpfanne Strandoase

Acht Garnelen | gekräuterte Tomaten | geflämte Paprika
Pimentos | Oliven | Kräuterbaguette | Sauce Rouille
32,00 €

als kleine Portion (4 Garnelen) 23,00€

„Fang der Woche“

wöchentlich wechselndes Fischfilet
saftiger Kartoffel-Fenchel-Kuchen | Krustentiersauce
32,00 €

Gebratenes Filet vom Loup de Mer

Gemüse-Mais-Strudel | Pernodsauce
30,00 €

Seezunge „Müllerin Art“

ca. 600 g | im Ganzen gebraten
Salzkartoffeln | flüssige Butter | Gurkensalat
60,00 €



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Dessert

Strandoase „Herzensangelegenheit“

Vanilleeis | Schokoladeneis
Eierlikör nach original Strandoasenrezept | Schlagsahne
10,00 €

Mousse von der Tonkabohne

Kaffee-Erde | Kirschgrütze
12,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Valrhona Schokolade | fruchtig-cremiges Himbeersorbet
13,00 €

Vegane Leckerei vegan

Zitronenmousse | Erdbeeren | Schoko-Crunch | Vanilleeis
12,00€

„Flüssiges Dessert“

2020 Traminer Spätlese

Triebaumer / Burgenland
4 cl 12,00 €

Lütten Eiergrog

mit hausgemachtem
Eierlikör | Schlagsahne
2 cl 6,00 €