



# STRANDOASE

## 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

## 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

## Vorspeisen

### **Unser Gurkensalat** vegan

nach original Strandoasenrezept

6,50 €

### **Plant beef Tatar** vegan

Reis | Zwiebel | Gewürzgurke | Tomate | Kapern

16,50 €

### **Büffelmozzarella**

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

## 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

### **Tagliatelle**

Tomaten-Gemüse-Sauce | Parmesan | Erbsenkresse  
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

## 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

## 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

## 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 €