



STRANDOASE

MOIN IN DER STRANDOASE
& HERZLICH WILLKOMMEN
AUF UNSERER DÜNE



Ob du einen Logenplatz auf unserem Steg ergattert hast, umgeben von sanftem Dünengras auf unserer geschützten Terrasse sitzt, oder es dir in unserem behaglichen Restaurant gemütlich machst – wir wünschen dir von Herzen eine wundervolle Zeit in unserer Strandoase.



Deine persönliche kleine Auszeit möchten wir mit entspannter Lebensart und kulinarischer Hingabe zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.



Hast du Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung deines Gerichts?

Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene für dich bereit. Sprich uns einfach an – wir sind gerne für dich da.

Übrigens: Das malerische Panorama der Strandoase ist wie geschaffen, um deine Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Wir planen mit Freude deine Traumhochzeit, Firmenfeier oder deinen ganz individuellen Anlass für dich.



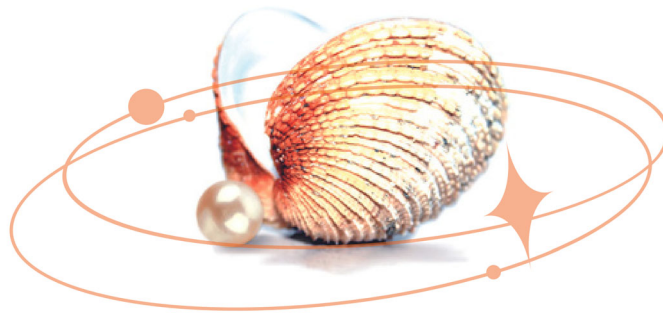
Auch auf unseren Sozial Media Kanälen, freuen wir uns über Deinen Besuch!



Wir haben täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet, Mittwoch Ruhetag.



Bestellungen aus der Küche nehmen wir von 12 bis 16 Uhr mittags und von 17.00 bis 20.30 Uhr abends entgegen.



STRANDOASE

“SPECIALS”

*JEDEN DIENSTAG
DONNERSTAG
+ SONNTAG*

HALBE OFENFRISCHE ENTE

frisch aus dem Ofen direkt auf den Teller!

Rotkohl | Kartoffelkloß | Sauce
Auf Vorbestellung!

32,50



SAMSTAG



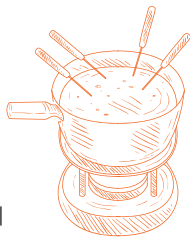
PFANNEN-FRISCHER KAISERSCHMARRN

mit allem
Drum & Dran

19,50

AUF VOR- BESTELLUNG!

GEMÜTLICHES FONDUE



ab 2 Personen
Rinderfilet | Kalbfleisch |
Hähnchenbrust | Oliven
Gurkensalat | Pimentos | Salate
zweierlei Kartoffelbeilage
Kräuterbaguette | Dips
pro Person:

FLEISCHFONDUE 49,50

FISCHFONDUE 49,50

GEMISCHTES FONDUE 59,50





STRANDOASE

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ	12,50
Limoncello Limette Prosecco Soda	
LILLET TONIC	12,50
Lillet Tonic Minze Orange Soda	
STRANDOASE MULE IM KUPFERBECHER	12,50
Jägermeister Ginger Beer Limette Gurke Minze	
HUGO	12,50
Holundersirup Limette Minze Prosecco Soda	
ANDALÖ SPRITZ	12,50
Sanddornlikör Prosecco Soda Orange	
APEROL SPRITZ	12,50
Aperol Prosecco Soda Orange	
CAMPARI	12,50
Campari Soda Orange	
PORT TONIC	12,50
White Port Minze Limette Soda	

ETWAS PRICKELNDES?

SPARKLING ZERO SEKT	
Flasche 0,75 l	49,00
PROSECCO "SERENA"	
0,1 l	9,50
Flasche 0,75 l	50,00
STRANDOASE I LOVE SYLT	
0,1 l Winzersekt Rosé	11,50
Flasche 0,75 l	60,00

EINEN GIN? - 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	9,00
London-England	
HENDRICK'S	10,00
Sauth Ayrshire - Schottland	
MONKEY 47	12,00
Schwarzwald - Deutschland	
GIN SUL	12,00
Hamburg - Deutschland	
NEEDLE GIN	11,00
Schwarzwald - Deutschland	
TRII GIN	11,00
Sylt - Deutschland	
+ SCHWEPPES DRY TONIC	5,00
+ THOMAS HENRY JE 0,2L	5,00

KLASSIKER

MARTINI 5CL	6,50
Bianco Extra Dry Rosso	
SANDEMANN SHERRY	6,50
Medium Dry 5cl	
ROYAL OPORTO 5 CL	6,50
White Port Ruby Port	

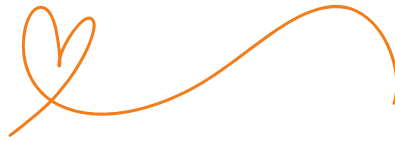
ALKOHOLFREI? - AUCH GUT!

VIRGIN HUGO	10,50
Holundersirup Limette Minze Ginger Ale	
VIRGIN APEROL- SPRITZ	10,50
SANBITTER	10,50
Orange Soda	

0%
ALCOHOL
FREE



STRANDOASE



VORSPEISE

UNSER GURKENSALAT

nach original Strandoasenrezept 7,00



BROTKORB

Kalamata Oliven
geräucherte Paprika-Aioli
Trüffel-Mayonnaise 9,50

BÜFFEL MOZZARELLA

bunter Tomatensalat
Chimichurri 18,00

LACHS TATAR

schwarzes Bohnen-Mousse
Avocadomayo I Tortillas-Chips 18,50

GEBEIZTE & GERÄUCHERTE KAROTTE

schwarzes Bohnenmousse I Avocado-
Mayonnaise I Tortillas-Chips 16,00



HANDGEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffelkäse I alter Balsamico
kaltgepresstes Olivenöl I Rucola
Meersalz I gewalzter Pfeffer 22,00

FÜR UNENTSCHLOSSENE!

Dreierlei Vorspeisenvariation
von unserer Küche für Dich
zusammengestellt 19,50

SUPPE

BOUILLABAISSE STRANDOASE

Nordseefische und Garnele
Tomaten-Gemüse-Sud
Sauce Rouille 21,00
Als Hauptgang 32,00

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE

Gemüwestreifen I Frittaten 12,50

KOKOS-LIMONENSUPPE

Shiitake I Zwiebellauch 12,00



PASTA + VEGAN

PENNE "CAESAR STYLE"

mit Parmigiano Reggiano 25,00

UPGRADE:

mit Rinderfiletstreifen (ca. 100 g) 12,50
mit Garnelen (3 Stück) 12,50
als Surf ´n´Turf 15,00

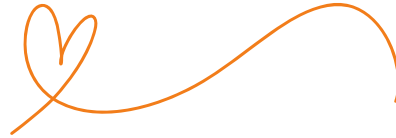
JAPANISCHE MISO AUBERGINE

Mais I Lauchzwiebeln
Avocado-Mayonnaise &
Basmatireis 25,00





STRANDOASE



FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Kartoffel-
Speck-Gurkensalat

Kleine Portion

29,00

Große Portion

36,00



BUTTERZARTE OCHSENBACKE

In Portwein geschmort
Petersilienwurzel-Püree
Butterkarotten

34,50

GEGRILLTE MAISHUHNBRUST

kreolischem Bohnenragout
Tomate | Gemüsechips

34,00

RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE

Café de Paris Sauce
Parmesan-Pommes
Trüffel-Mayonnaise

49,00

FISCH

GARNELENPFANNE

Gekräuterte Tomate
geflämmte Paprika | Pimentos
Kräuterbaguette | Sauce Rouille

Kleine Portion (5STK)

28,00

Große Portion (8STK)

36,00

FANG DER WOCHE GEBRATENES FISCHFILET

gegrilltes Gemüse
Kartoffel-Paprikaschaum

38,50

NORWEGER LACHS UNTER EINER SESAMKRUSTE

Kokos-Teriyaki-Gemüse
Basmatireis

38,50

SEEZUNGE "MÜLLERIN"

Im Ganzen gebraten
Salzkartoffeln | flüssige Butter
Gurkensalat



Bitte erfrage das Gewicht 100 g | 11,00



Wenn du das Gericht teilen
möchtest, berechnen wir für ein
zusätzliches Gedeck 10,00 Euro.



STRANDOASE



DESSERT

STRANDOASE HERZENSANGELGENHEIT

Vanilleeis | Schokoladeneis
Schlagsahne | Eierlikör aus
eigener Herstellung "köstlich" 10,00

VEGANE LECKEREI

Cheesecake und Sorbet
vom Pfirsich
süßer Amaranth 12,00



HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

frisch aus dem Ofen
Valrhona Schokolade
fruchtiges-cremiges
Himbeersorbet 13,00

PANNA COTTA

Vanille | Beeren 12,00

EINE KUGEL SORBET

mit Wodka 9,50
mit Prosecco 11,50
oder mit beidem
Wodka & Prosecco 14,50

FLÜSSIGES DESSERT

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis 7,50

ESPRESSO MARTINI

16,00



RUSTER AUSBRUCH

Beerenauslese 4 cl 12,00

SCHEIBEL - SCHWARZWALD

PREMIUM Moorbirne 2 cl 8,00

WIE WÄRS MIT...

LÜTTEN EIERGROG

Hausgemachter, nach original
Strandoase Rezept
"Eierlikör & Schlagsahne" 6,00

HIER NOCH EINE IDEE:

ZUM MITNEHMEN UNSER EIERLIKÖR

"Sylter Dünengold"

Flasche 200 ml

19,50

