



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

*AUF VOR-
BESTELLUNG!*

GEMÜTLICHES FONDUE

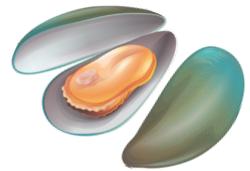
ab 2 Personen

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



FLEISCHFONDUE	49,50
FISCHFONDUE	49,50
GEMISCHTES FONDUE	59,50

FREITAG



SYLTER MIESMUSCHELN IM POTT

Im Suppenpott serviert
Sylter Miesmuscheln
in Weißweinsud mit
ofenfrischem Baguette

28,50

so lange der Vorrat reicht



SAMSTAG



PFANNEN-FRISCHER KAISERSCHMARRN

mit allem
Drum & Dran

19,50

so lange der Vorrat reicht

Uhrzeit von 12.00 bis 15.30



STRANDOASE

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ 12,50

Limoncello | Limette
Prosecco | Soda

LILLET TONIC 12,50

Lillet | Tonic | Soda | Zitrone

**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
South 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

+ **SCHWEPPE'S 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





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

Gemüstreifen 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

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

