



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.



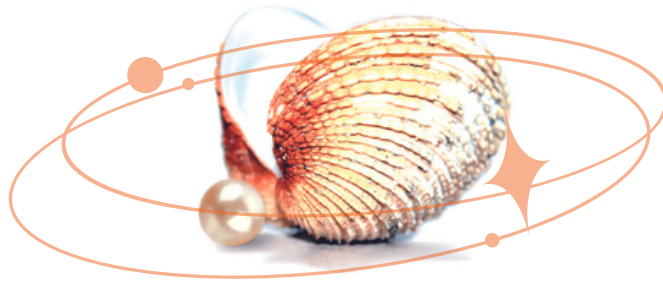
Auch auf unseren Sozial Media Kanälen, freuen wir uns über Deinen Besuch!



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

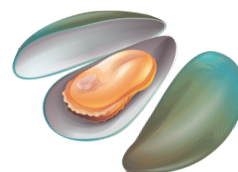
ab 2 Personen

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



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 49,00

Flasche 0,75 l

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
Rote Beete Hummus
Trüffel-Mayonnaise 9,50

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

im Brikteig | Blattsalat
Rosmarinhonig 18,00

HERBSTLICHER SALAT

Kürbis | Nüsse
Garnelen 18,50

GEBEIZTE & GERÄUCHERTE KAROTTE

"Taste like Rauchlachs" | Rote Beete
Hummus | Gurkenrelish 16,00



HANDGEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffelpilz | alter Balsamico
kaltgepresstes Olivenöl | Salat
Meersalz | 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 | Frittaten 12,50

KÜRBIS-KAROTTENSUPPE

steirisches Kernöl |
geröstete Kerne 12,00



PASTA + VEGAN

PENNE "MOZZARELLA"

geröstetem Tomatensugo
Büffelmozzarella | Kräuteröl 25,00

UPGRADE:

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

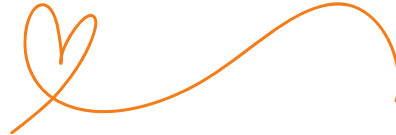
GEBACKENE ZUCCHINI- KARTOFFEL-KROKETTEN

Tomaten-Paprikaragout
Rote Peperoni | Petersilien-
Mandel-Fritt | Kräuteröl 25,00





STRANDOASE



FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

In Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Kartoffel-
Speck-Gurkensalat

Kleine Portion

29,00

Große Portion

36,00



BUTTERZARTE OCHSENBACKE

In Portwein geschmort
Kürbis-Kartoffelpüree
Butterkarotten

34,50

GEGRILLTE MAISHUHNBRUST

Gnocchi | Grillgemüse |
schwarze Oliven | Limonen-Öl

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

cremigen, saftigem
Kartoffel-Lauch-Fondue
Petersilien-Mandel-Fritt

38,50

NORWEGER LACHS UNTER EINER SESAMKRUSTE

asiatisches Curry mit Gemüse
Basmatireis

38,50

SEEZUNGE "MÜLLERIN"

Im Ganzen gebraten
Salzkartoffeln | flüssige Butter
Gurkensalat



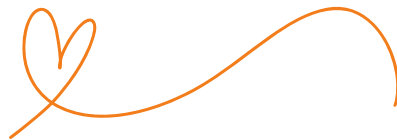
Bitte erfrage das Gewicht 100 g | 11,00



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

CREMÉ BÛLÉE
von Grieß und Kokos
Lebkuchenaroma
Heidelbeerragout 12,00



HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

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

SÜSSER HERBSTMOMENT

Veganer Crumble
Zwetschge | Vanilleeis 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

SENFT - BODENSEE

Williams Fruchtauszug 2 cl 7,00

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



17,50