



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



SAMSTAG



PFANNEN-FRISCHER KAISERSCHMARRN

mit allem
Drum & Dran 19,50

so lange der Vorrat reicht

nur tagsüber von 12-16 Uhr





STRANDOASE

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ 12,50

Limoncello | Limette
Prosecco | Soda

LILLET TONIC 12,50

Lillet | Tonic | Soda | Zitrone

STRANDOASE MULE IM KUPFERBECHER 12,50

Strandoase Kräuterlikör | 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 (O. - SPRITZ) 12,50

Campari | Soda oder Orange

PORT TONIC 12,50

White Port | Minze
Limette | Soda

ETWAS PRICKELNDES?

0%
ALCOHOL
FREE

SPARKLING ZERO SEKT 49,00

Flasche 0,75 l

PROSECCO "SERENA" 9,50

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

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 oder Soda



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

MEERESFRÜCHTESALAT

Jakobsmuschel | Fisch-Croustillant |
Garnele | Seegrassalat
Miso-Mayo | Mango-Chutney 23,50

GEBEIZTE & GERÄUCHERTE KAROTTE

“Taste like Rauchlachs” | Rote Beete
Hummus | Gurkenrelish 16,00



HANDGEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffelkäse | Pinienkerne
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

KALBSSCHWANZ-ESSENZE

Ravioli Kalbsschwanzragout
Gemüseperlen | Topinambur
Püree 16,00

SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS UND KAROTTE

steirisches Kernöl |
geröstete Kerne 12,00



PASTA + VEGAN

TAGLIARINI “TRÜFFEL”

Trüffelrahmsauce | Grana Padano
frisch gehobelten Trüffel 32,00

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 KALB

In Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren | Kartoffel-
Speck-Gurkensalat

Kleine Portion

29,00

Große Portion

36,00



BUTTERZARTE OCHSENBACKE

In Portwein geschmort
Kürbis-Kartoffelpüree
Butterkarotten

35,50

GEKRÄUTERTE KIKOK MAISHUHNBRUST

gelackter Kürbis Cannelloni
Trüffel-Krustel | Kalbsglace
Kirschgel

36,00

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

WEISSES HEILBUTT-FILET "ROYAL"

überbacken mit Hummer
Dauphine | Champagnerkraut
Pommes Parisienne
Trüffelrahmsauce

44,00

SEEZUNGE "MÜLLERIN"

Im Ganzen gebraten
Salzkartoffeln | flüssige Butter
Gurkensalat



Bitte erfrage das Gewicht 100 g | 11,00



Wenn du das Gericht teilen möchtest
(siehe Zeichen Anker), 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

SCHOKOLADENTARTE

Valrhona Schokolade
Gewürz-Blutorangen
Vanilleeis 13,00

JONNY´S LIEBLING VON DER DÜNE

Sanddornmousse | weisse
Schokolade | gefüllte
Maronenpraline mit Eierlikör
Pfirsichsorbet 15,00

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

SENF - 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