



STRANDOASE

Schön, dass du da bist



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.



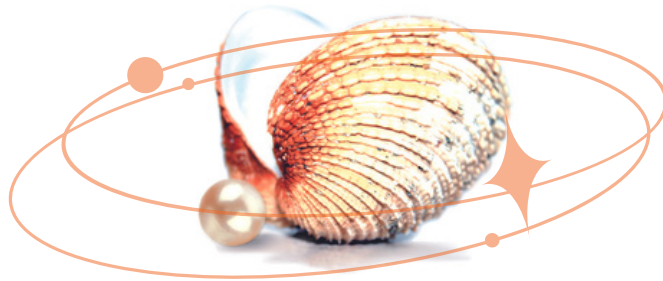
Auch auf unseren Sozial Media Kanälen, freuen wir uns über Deinen Besuch!



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





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?

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

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 oder Soda

0%
ALCOHOL
FREE



STRANDOASE



VORSPEISE

BROTKORB SYLTER LANDBROT

Kalamata Oliven
Sauce Rouille
Trüffel-Mayonnaise 9,50

THUNFISCHTATAR

Avocadocreme | Tomatenragout
Zitronenöl 18,00

BÜFFELMOZZARELLA

Schmortomaten
Basilikumpesto 16,00

HANDGEKLOPFTES CARPACCIO VOM RINDERFILET

Trüffelkäse | alter Balsamico
kaltgepresstes Olivenöl
Kräutersalat 22,00

SUPPE

BOUILLABAISSE STRANDOASE

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

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE

Gemüse | Grießnocken 12,50

SÜSSKARTOFFEL-LINSEN- CREME

Tomaten Chutney
Koriander 12,00



VEGAN



LINSEN-BLATTSPINAT- DAL

mit cremigen
Kokosmilchschaum 25,00



STRANDOASE



SALATE

UNSER GURKENSALAT

nach original
Strandoasenrezept



7,00

COLE SLAW

Krautsalat | Karottensalat
cremigtes Dressing



7,00

STRANDOASE SALATTELLER

bunter Blattsalat
Kirschtomaten | Gurke
gerösteten Kernen & Hausdressing

Als Vorspeise
Als Hauptgang



8,50
16,50

UPGRADE NOW

SALAT + PASTA

mit Hähnchenbruststreifen	10,50
mit Rinderfiletstreifen (ca. 100 g)	12,50
mit Garnelen (3 Stück)	12,50
als Surf ´n´Turf	17,50

PASTA

PENNE "TRÜFFEL"

Trüffel-Creme | frisch gehobeltem
Grana Padano

25,00

STRANDOASE HAUSPASTA

Penne | Tomaten-
Frischkäsecreme, Tomaten
& gehobeltem Grana Padano

23,00

VEGANE HAUSPASTA

Penne | junges Gemüse
& hausgemachtem Pesto



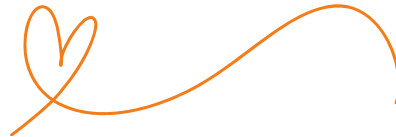
22,00



JETZT AUCH ALS GLUTENFREIE
PENNE ERHÄLTlich



STRANDOASE



FLEISCH

RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE

Kräuterbutter
Zwiebel-Sauerkirsch-Sauce
Kartoffelgratin 49,00

BUTTERZARTE OCHSENBACKE

In Portwein geschmort
Kartoffelpüree
wilde Möhren 35,50

GEGRILLTES LANDHUHN

Penne I knackiges
Gartengemüse
Kräuter & Kerne 32,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren I Kartoffel-
Speck-Gurkensalat
Kleine Portion 29,00
Große Portion 36,00



FISCH

SEEZUNGE "MÜLLERIN"

Im Ganzen gebraten
Salzkartoffeln I flüssige Butter
Gurkensalat



Bitte erfrage das Gewicht 100 g I 11,00

FANG DER WOCHE

gebratenes Fischfilet
cremiges Risotto I grüner Spargel 36,00

NORWEGER LACHSFILET

mediterranes Ofengemüse
Kartoffelwürfel 32,00

GARNELENPFANNE

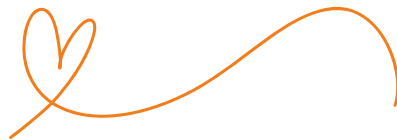
Gekräuterte Tomate
geflämmte Paprika I Pimientos
Kräuterbaguette I Sauce Rouille
Kleine Portion (4STK) 28,00
Große Portion (8STK) 36,00



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



Panna Cotta
erfrischendes Zitronen Sorbet
frische Beeren 12,00

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

frisch aus dem Ofen
Valrhona Schokolade | fruchtiges
cremiges Himbeersorbet
frische Beeren 13,00

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