

ALTERNATIVEN

STRANDPERLE

Gern bieten wir Ihnen folgende Hauptgang-Alternativen im Rahmen Ihrer Halbpension:

„Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Sauerrahmsauce mit Äpfel / Zwiebel / Gurke / Pellkartoffeln oder Landbrot
(2, 12, 15, M)

„Kaltes rosa Roastbeef“

Mixed Pickles / hausgemachte Remouladensauce / Bratkartoffeln
(2, 12, 15, A, M)

„Mediterrane Gemüselasagne“

Paprika / Zucchini / Auberginen / rote Zwiebeln /
Cherrytomaten auf Tomatencoulis
(A, E, M)

„Spaghetti Bolognese oder mit Pesto“

mit geriebenem Grana Padano
(A, E, M)



**Ferner stehen Ihnen folgende Hauptgang-Alternative gegen Aufpreis
im Rahmen der Halbpension zur Auswahl:**

Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (mindestens 350g Rohgewicht)
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Bitte erfragen Sie den tagesaktuellen Aufpreis zur Halbpension beim Servicepersonal
(E,H,M)



UNSERE SPECIALS

„Deutsches Dry Aged Kalbskotelett“

(300g Rohgewicht)

mit Aromaten im Ofen rosa gebraten / Kräuterbutter /

Marktgemüse der Saison / Bratkartoffeln

(E, F, M)

39,50 €

„Steinbuttfilet aus dem Wurzelsud oder auf der Haut gegrillt“

Dillrahmsauce / Blattspinat / Petersilienkartoffeln

(14, E, M)

43,00 €

“Chateaubriand“

(wird ab 2 Personen serviert, wir bitten um Vorbestellung von **einem** Tag)

Sauce Béarnaise / Rotweinsauce / Marktgemüse der Saison

Champignons im Kartoffelnest / gebackenen Kartoffeln / Petersilienkartoffeln

(14, A, E, F, M)

44,50 € p.P



Vorspeisen

„Dreierlei von Nordseekrabben“
Krabbencocktail / Krabbentatar im Frühlingsrollenteig gebacken /
Krabbensalat / Baguette und Butter
(2, A, E, F i, Spuren, M)
27,50 €

„Riesengarnelen auf Ofengemüse mit Knoblauchsauce“
3 Stück gegrillte Riesengarnelen / buntes Ofengemüse mit Pesto /
Sauce Aioli / Baguette
(A, E)
22,00 €

Suppen

„Süppchen von roten Zwiebeln“
mit Kräutersauerrahm / Käsecroûtons
(14, A, E, M)
12,50 €

„Pikante Karotten-Orangensuppe“
mit Chorizo-Chips
(4, 14, E, M)
13,00 €

Vegetarische Gerichte

„Mediterrane Gemüselasagne“
Paprika / Zucchini / Auberginen / rote Zwiebeln / Cherrytomaten
auf Tomatencoulis
(A, E, M)
24,50 €

„Gnocchi in Olivenöl und Kräutern sautiert“
mit Rahm-Blattspinat / gebratene Cocktailtomaten
(A, E, M)
25,00 €



Fisch

„Nordseekutterscholle“
wahlweise mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln
(2, 4, 15, E, M)

wahlweise als:

„Müllerin Art“
28,00 €

„Finkenwerder Art“
(mit Speckstreifen)
29,50 €

„Büsumer Art“
(mit Nordseekrabben)
31,50 €

Schollenfilet „Scharhörn“
mit Champignons und Zwiebeln
(E, M)
31,50 €

„Limandesfilet in der Eihülle gebacken“
mit cremigem Kartoffel-Lauchragout / confierten Tomaten
(A, E, M)
33,00 €

Nordsee-Seezunge (mindestens 350 g Rohgewicht) „Müllerin Art“
mit Marktgemüse oder Salat der Saison / Petersilienkartoffeln
(E, M)

Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Fischgericht aus dem “Menü des Tages”
Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei unseren ServicemitarbeiterInnen



Fleisch

„Kaltes rosa Roastbeef“
Salatbouquet / Gewürzgurke /
Remouladensauce / Bratkartoffeln
(12, A, M)
24,50 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb“
Salat der Saison / Bratkartoffeln
(A, E, M)
29,00 €

„Maispoulardenbrust im knusprigen Cornflakesmantel gebacken“
rote Currysauce /
asiatisches Wokgemüse / gebratene Udon-Nudeln
(14, A, E, K, M)
27,50 €
+ 3 gegrillte Riesengarnelen
13,50€

„Rumpsteak vom Weiderind“
gebratene Champignons / rote Zwiebeln / Ofentomate /
Kräuterbutter / würzige Kartoffelwedges / Salat der Saison
(M)
39,00 €
+ 3 gegrillte Riesengarnelen
13,50€

Fleischgericht aus dem „Menü des Tages“
(den Tagespreis erfragen Sie bitte bei unseren ServicemitarbeiterInnen)



„Strandperlen – Poke Bowl mit Tahini-Sauce“ (vegan)

Pikanter Bulgur / Avocado / Frühlingszwiebeln / Karotten /
Edamame / Radieschen / Gurke / Rotkohl / Tahini-Sauce
(B, E, K, M)
17,50 €

wahlweise mit:

3 sautierten Riesengarnelen
+ 13,50 €

Fetakäse im Brickteig gebacken
(11)
+ 11,00 €

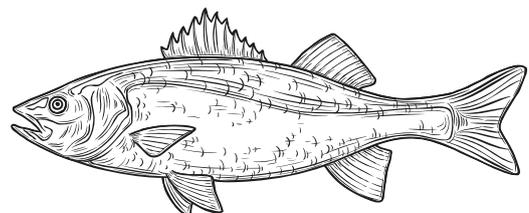
frischen Nordseekrabben
(2)
+ 11,00 €



Genießen Sie jeden Freitag von 18:00 bis 21:00 Uhr
unser traditionelles Fischbuffet
mit einer Vielzahl von Fischspezialitäten
für 47,00 € pro Person.

Es erwarten Sie Vorspeisen, Suppe, Hauptgänge,
sowie Desserts.

Abgerundet wird dieses mit einer Käseauswahl.
Reservieren Sie für diesen besonderen Abend gerne
einen Tisch bei uns.





Dessert

„Crème brûlée“
mit Passionsfruchtcoulis / Cappuccino Eis
(13, A, E, M)
15,00 €

„Zweierlei Schokoladenmousse“
mit Orangen-Ingwer Marmelade / Himbeersorbet
(14, A, E, M)
16,50 €

„Auswahl von Rohmilchkäse“
mit Trauben / Nüssen / Feigensenfsauce
(15, E, F, I, M)
17,00 €

Wir laden Sie jeden Samstag zu unserem Dessertbuffet ein.
Freuen Sie sich ab 18:00-21:00 Uhr auf eine Auswahl von süßen Leckereien, sowie eine Käseauswahl
für 15,50 € pro Person



Genießen Sie jeden Freitag von 20:00-22:00 Uhr
Piano-Live Musik mit Uwe Vosteen
in unserer Lobby.



“STRANDPERLEN” SNACKS

Täglich von 13:00 – 17:30 Uhr
und 21:00 – 21:30 Uhr

Kalte Gerichte/ Cold dishes

„Caprese“ – Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum und Pesto
(15, F, M)
15,50 €

„Caesar Salad“
Knackiger Römersalat / gehobelter
Parmesan / knusprige Croûtons /
Knoblauchdressing
(A, E, I, M)
15,50 €
+ gekochtem Schinken / Käsestreifen
(4, M)
4,50 €
+ glasierte Putenstreifen
(B, M)
7,50 €
+ Nordseekrabben
(2, 6)
9,00 €

Suppen/ Soups

„Tomatencremesuppe mit Pesto“
Fruchtige Tomatensuppe mit einem Schuss
Sahne aufgemixt (für Veganer ohne Sahne) /
Pesto
(M)
11,00 €

Warme Gerichte/Hot dishes

„Portion Pommes Frites“
5,00 €
+ Mayonnaise 1,00 €
+ Ketchup 1,00 €

„Gebackene Ofenkartoffel mit Sourcreme“
Knackiger bunter Blattsalat in Balsamicodressing /
Cherrytomaten / Gurkenscheiben / Radieschen
(2, 3, 12, 15, B i. Spuren, G i. Spuren, M)
15,50 €
+ 1 Aalrauchmatjesfilet
(6)
6,00 €
+ Räucherlachsstreifen
7,00 €
+ Nordseekrabben
(2)
11,00 €

„Duhner Fisch-Burger“
Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken im Tigerbun /
knackiger Römersalat / würzig süße Gurkenscheiben /
hausgemachte Remouladensauce
(12, 15, A, E, M)
15,50 €
+ Pommes Frites
3,50 €

„Unsere traditionelle Riesen-Currywurst à la Strandperle“
mit hausgemachter Currysauce nach Wahl scharf oder pikant /
Pommes Frites
(2, 4, 15)
14,00 €

Legende

Alle Gerichte werden, soweit wir das beeinflussen können, aus frischen Zutaten, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen hergestellt. Dennoch haben wir es aber noch nicht ganz geschafft:

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Geschmacksverstärker
- 4** mit Nitritpökelsalz
- 5** mit Nitrat
- 6** mit Antioxidationsmittel
- 7** Sulfite (geschwefelt)
- 8** geschwärzt
- 9** mit Phosphat
- 10** gewachst
- 11** enthält eine Phenylalaninquelle
- 12** enthält Süßungsmittel
- 13** koffeinhaltig
- 14** enthält Alkohol
- 15** mit Säuerungsmittel

Stoffe, die eine Allergie auslösen können

- A** enthält Hühnerei
- B** enthält Sojabohnen
- C** enthält Fisch
- D** enthält Krustentiere
- E** enthält glutenhaltiges Getreide
- F** enthält Nüsse
- G** enthält Sellerie
- H** enthält Lupine
- I** enthält Senf
- J** enthält Weichtiere
- K** enthält Sesamsamen
- L** enthält Schalenfrüchte
- M** enthält Milchprodukte (Laktose)
- N** enthält Erdnüsse



Eiskarte

„Gemischtes Eis“

Drei Kugeln Ihrer Wahl mit frischen Früchten garniert
6,50 €

Schlagsahne

1,50 €

„Eiskaffee oder Eisschokolade“

zwei Kugeln Creme Vanilla / Schlagsahne
7,00 €

“Biene Maja”

Eine Kugel Eis nach Wahl / frische Früchte / Schlagsahne
5,00 €

“Orangen-Flip”

Zwei Kugeln Creme Vanilla / Orangensaft / Schlagsahne
7,00 €

“Chocolate-Crunchy-Nut Cup”

Je 1 Kugel Maple Walnuts / Chocolate Chips / Cioccolate Stracciatella / Haselnusslikör
Schlagsahne / Schokoladensauce / karamellisierte Nüssen
10,50 €

“Crispy-Caramell-Dream”

Je 1 Kugel Salted Caramell / Caramelita Cream / Crème Vanilla / Karamellsauce
Schlagsahne / Schoko-Crispy-Pearls
9,00 €

Wählen Sie 1 Kugel Mövenpick Eis:

Salted Caramell / Caramelita Cream / Creme Vanilla / Chocolate Chips / Strawberry Cream /
Citronen Sorbet / Maple Walnuts / Cioccolate Stracciatella / Mango-Joghurt / Himbeer-Sahnemousse
je Kugel 2,00 €