

ALTERNATIVEN

STRANDPERLE  
\*\*\*\*\*

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

„Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Sauerrahmsauce mit Äpfeln I Zwiebel I Gurke I Pellkartoffeln oder Landbrot  
(2, 12, 15, M)

\*\*\*\*\*

„Kalt rosa Roastbeef“

Mixed Pickles I Remouladensauce I Bratkartoffeln  
(2, 12, 15, A, E, Weizen und -erzeugnisse, M)

\*\*\*\*\*

Cremiges Risotto “Verde”

Grünes Risotto I gegrillte bunte Paprika I Tomatenpesto I Parmesanhippen  
(14, M, Milch und -erzeugnisse)

\*\*\*\*\*

„Spaghetti Bolognese oder mit Pesto“

mit geriebenem Grana Padano  
(A, E, Weizen und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, 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

### ... ZUR PFIFFERLINGSZEIT

Frische Pfifferlinge mit Schalotten und frischen Kräutern gebraten  
dazu Knoblauchbaguette

(E, M)

18,50 €

... auf großem sommerlichen Blattsalat (E,M) 23,50 €

... auf Fadennudeln in Olivenöl mit Frühlingszwiebeln und konfierten Tomaten (A, E, M) 26,00 €

... mit gebackener Ofenkartoffel, Sourcream und Salatbouquet (E, M) 24,50 €

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen rosa gebraten mit Pfifferlingen à la crème  
abgeschmelztem Broccoli und Rosmarinkartoffeln

29,00 €

### ... ZUR MATJESZEIT

*Zwei Matjesfilets zur Wahl:*

Sherrymatjes, Kräutermatjes, Aalrauchmatjes oder Bruschettamatjes

*Wählen Sie Ihre Zubereitungsart:*

als Salat mit Äpfeln, Zwiebeln und Paprika in Vinaigrette

dazu Vollkornbrot und Butter

(2, 6, 15, E, M)

23,50 €

mit Zwiebeln und Salatbouquet, Butterbohnen und Bratkartoffeln

(2, 6, 15, E, M)

23,50 €

“Neuwerk”

in Sahnesauce mit Dill, Krabben und Whiskey, dazu Pellkartoffeln

(2, 6, 14, 15, E, M)

26,00 €

“Hausfrauen Art”

in Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Pellkartoffeln

(2, 6, 15, E, M)

23,50 €



## *Vorspeisen*

“Riesengarnelen auf mediterranem Grillgemüse mit Knoblauchsauce”  
Drei Stück Riesengarnelen vom Grill I mediterranes Grillgemüse an Pesto  
Sauce Aioli I Baguette  
(Krebstiere und -erzeugnisse, E, M, Weizen und -erzeugnisse)  
22,00 €

\*\*\*\*\*

“Carpaccio vom Rinderfilet”  
Wildkräutersalat an Limettenvinaigrette I gehobelter Grana Padano  
(A, E, M, Milch und -erzeugnisse)  
23,00 €

## *Suppen*

Pikante Karotten-Ingwercremesuppe  
mit Chorizo-Chip  
(2, 6, Soja und -erzeugnisse, 14, M)  
12,00 €

\*\*\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit eigener Einlage I Chesterstange  
(14, A, E, G, M, Weizen und -erzeugnisse)  
13,00 €

## *Vegetarische Gerichte*

Cremiges Risotto “Verde”  
Grünes Risotto I gegrillte bunte Paprika I Tomatenpesto I Parmesanhippen  
(14, M, Milch und -erzeugnisse)  
23,50 €

\*\*\*\*\*

Gnocchi in Roquefortsauce  
Blattspinat I konfierte Ofentomatem I Röstzwiebeln  
(14, A, E, Weizen und -erzeugnisse, M)  
25,00 €



## *Fisch*

„Nordseekutterscholle“  
wahlweise mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln  
(2, 4, 12, 15, E, Weizen und -erzeugnisse, M)

wahlweise als:

„Müllerin Art“  
(M, Milch und -erzeugnisse)  
28,00 €

„Finkenwerder Art“  
mit Speckstreifen  
(2, M, Milch und -erzeugnisse)  
29,50 €

„Büsumer Art“  
mit Nordseekrabben  
(2, M, Milch und -erzeugnisse, Krebstiere und -erzeugnisse)  
31,50 €

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

„Limandesfilet in der Eihülle gebacken“  
cremigtes Kartoffel-Lauchragout | konfierten Tomaten  
(A, E, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)  
33,00 €

\*\*\*\*\*

Nordsee-Seezunge (mindestens 350 g Rohgewicht) „Müllerin Art“  
mit Marktgemüse oder Salat der Saison | Petersilienkartoffeln  
(E, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)  
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, E, Weizen und -erzeugnisse, M)  
24,50 €

\*\*\*\*\*

„Wiener Schnitzel vom Kalb“  
Salat der Saison | Bratkartoffeln  
(A, E, Weizen und -erzeugnisse, M)  
29,00 €

\*\*\*\*\*

Mit Aromaten gebratene Perlhuhnbrust  
Erdnuss-Chilisauce | asiatisches Wokgemüse | Bandnudeln  
(14, Soja und -erzeugnisse, E, N, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)  
27,50 €  
+ 3 gegrillte Riesengarnelen  
(Krebstiere und -erzeugnisse)  
13,50€

\*\*\*\*\*

Rumpsteak vom regionalem Weiderind  
Kräuterbutter | sautierte Kräuterseitlinge | Ofengemüse | Kartoffelwedges  
(M, Milch und -erzeugnisse)  
39,00 €  
+ 3 gegrillte Riesengarnelen  
(Krebstiere und -erzeugnisse)  
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, Weizen und -erzeugnisse)  
17,50 €

### wahlweise mit:

3 sautierten Riesengarnelen  
(Krebstiere und -erzeugnisse)  
+ 13,50 €

Fetakäse im Brickteig gebacken  
(M, Milch und -erzeugnisse)  
+ 11,00 €

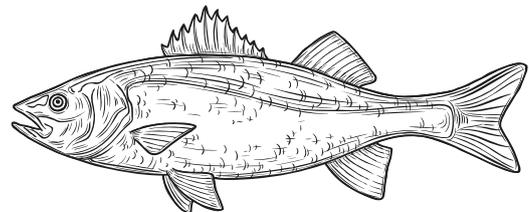
frischen Nordseekrabben  
(2, Krebstiere und -erzeugnisse)  
+ 11,00 €

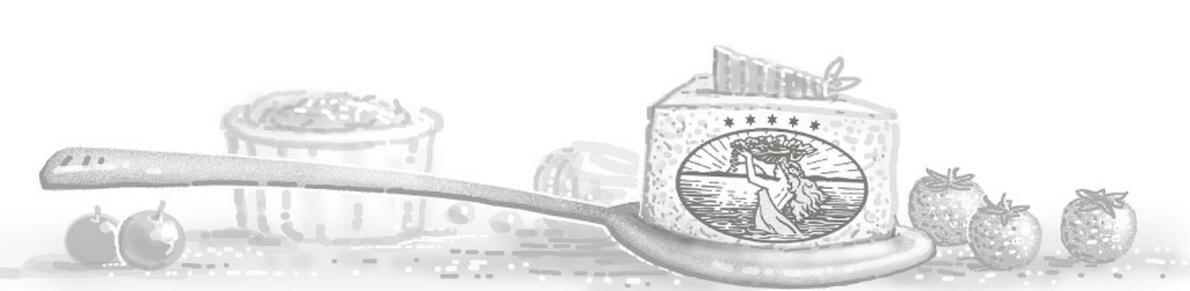


Genießen Sie jeden Freitag von 18:00 bis 21:00 Uhr  
unser traditionelles Fischbuffet  
mit einer Vielzahl von Fischspezialitäten  
für 47,00 € pro Person.

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*

„Orangen-Crème brûlée“

Safraneis | eingelegte Kumquats

(A, E, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)

15,50 €

\*\*\*\*\*

„Tiramisu“

Bergamotteeis | Gewürzananas

(13, 14, A, E, Weizen und -erzeugnisse, M, Milch und -erzeugnisse)

16,50 €

\*\*\*\*\*

„Auswahl von regionalem Rohmilchkäse“

Trauben | roter Feigensenf

(I, M, Milch und -erzeugnisse)

18,00 €

\*\*\*\*\*

„Das kleine Dreierlei zum Kaffee“

Praline | Macaron | Petit-four

(1, 14, A, E, Weizen und -erzeugnisse, F, M, Milch und -erzeugnisse)

9,00 €

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

Die mit  gekennzeichnete Gerichte bieten wir zusätzlich von 21.30 Uhr bis 6.00 Uhr an

## Kalte Gerichte

-  „Caprese“ – Tomate | Mozzarella  
Basilikumpesto | frischer Basilikum  
(M)  
15,50 €
- „Vesperteller“  
Wurst- und Käsevariation | Räucherfisch  
Fleischsalat | Tomate | Gurke | Gewürzgurke  
Brotauswahl und Butter  
(2, 4, 12, A, E, I, M)  
21,00 €
- „Caesar Salad“  
Knackiger Römersalat | gehobelter  
Parmesan | knusprige Croûtons  
Knoblauchdressing (A, E, I, M)  
15,50 €  
+ gekochter Schinken | Käsestreifen (4, M)  
4,50 €  
+ glasierte Putenstreifen (B, M)  
7,50 €  
+ Nordseekrabben  
(2, Krebstiere und -erzeugnisse)  
9,00 €

## Suppen

-  „Tomatencremesuppe mit Pesto“  
mit einem Schuss Sahne aufgemixt  
(für Veganer ohne Sahne)  
(M)  
11,00 €
-  „Deftige Gulaschsuppe mit Brot“  
vom heimischen Weiderind  
mit Paprika- und Kartoffelwürfel  
(14, E, M)  
13,50 €

## Warme Gerichte

- „Portion Pommes Frites“  
5,00 €  
+ Mayonnaise 1,00 €  
(E, A, Weizen und Weizenerzeugnisse)  
+ Ketchup 1,00 €  
(G)
- „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 (2,6)  
6,00 €  
+ Räucherlachsstreifen (C)  
7,00 €  
+ Nordseekrabben  
(2, Krebstiere und -erzeugnisse)  
11,00 €
- „Duhner Fisch-Burger“  
Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken im Tigerbun  
knackiger Römersalat | würzig süße Gurkenscheiben  
hausgemachte Remouladensauce  
(12, 15, A, C, E, M, Weizen und Weizenerzeugnisse)  
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 €

**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

7,50 €

\*\*\*\*\*

### „Eiskaffee oder Eisschokolade“

zwei Kugeln Creme Vanilla I Schlagsahne

8,00 €

\*\*\*\*\*

### “Biene Maja”

Eine Kugel Eis nach Wahl I frische Früchte I Schlagsahne

5,50 €

\*\*\*\*\*

### “Orangen-Flip”

Zwei Kugeln Creme Vanilla I Orangensaft I Schlagsahne

8,00 €

\*\*\*\*\*

### “Baileys Becher”

Je 1 Kugel Maple Walnuts I Creme Vanilla I Espresso Krokant I Baileys  
Schlagsahne I Schokolocken

11,50 €

\*\*\*\*\*

Wählen Sie 1 Kugel Mövenpick Eis:

Creme Vanilla I Chocolate Chips I Strawberry Cream

Citronen Sorbet I Maple Walnuts I Cioccolate Stracciatella I Espresso Krokant

je Kugel 2,20 €

\*\*\*\*\*

Eissorten aus der Herstellung der **Cuxhavener Eismanufaktur**:

Haselnuss | Cookies | Malaga | Banane | Waldmeister | Himbeersorbet | Küsten-Sanddorn

je Kugel 2,20 €

\*\*\*\*\*

Schlagsahne

1,50 €

## *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

### Ihr WLAN-Zugang im öffentlichen Bereich

