

Herzlich Willkommen
bei uns im Strandhus am Großensee!
„mit Herz & persönlicher Note“



Wir verwöhnen Sie in wohlthuend entspannter Atmosphäre
mit unserer kreativen und regionalen Küche.

Nicole Janine Bülow & Hamit Kaska
und das Strandhus-Team

Haben Sie eine Lebensmittelallergie?
Sollten Sie Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen haben,
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.

Liebe Gäste,
für zusätzliche Beilagen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.
Fragen Sie hierzu gern bei unseren lieben Mitarbeitern nach.



APPERITIF EMPFEHLUNGEN

Lillet Vive
Lillet Blanc | Tonic Water | Gurke | Erdbeere | Minze
0,2 l 7,20 €

Bellini Original
Prosecco | weißes Pfirsichpüree
0,2 l 7,20 €

Strandwein
Urlaub in der Flasche... nicht nur im Sommer ein Genuss ☺

Strandwein weiß | Chardonnay | trocken | lebendige Frucht | mit Röstnoten
Glas 0,2 l 8,50 € Flasche 0,75 l 29,- €

Strandwein rosé | trocken | geschmeidig fruchtiges und leichtes Aroma
Glas 0,2 l 8,50 € Flasche 0,75 l 29,- €

„Besondere Empfehlung“
Insel Gin – Riesling infused

Der Insel Gin von Schloss Rheinhartshausen ist eine faszinierende Kombination aus Wildkräutern von der Rheininsel Mariannenaue und dem schlosseigenen Riesling. Seinen besonderen Geschmack verleiht dem Gin die Reifung in jenen Holzfässern, in denen auch der Riesling des berühmten Rheingauer Weinguts heranreift.

4 cl 14,50 €

mit Eis, Gurke & Zitrone
Fever Tree Indian Tonic Water oder Elderflower Tonic Water



VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner bunter Salat
Variation von Blattsalaten der Saison
Mini Mozzarella | Rote Zwiebeln | Cantaloupe Melone
Sonnenblumenkerne | Balsamico Dressing
8 €

Tacchino Tonnato
Putenbrust | Thunfisch-Kapernsauce |
Babyspinat | Lollo Bianco
16 €

Waldpilzcremesupe
mit Cognac verfeinert | Kräutercroutons |
Milchschaum
8,50 €

Rinderkraftbrühe
Gemüsejulienne | Fleischklößchen | Petersilie
9 €



Ziegenkäse (vegetarisch)
Feigen | Mango | Babypinac | Mangold
Rucola | Edamame | Passionsfrucht-Dressing |
ofenfrisches Ciabatta
16,50 €

Geräucherte Entenbrust
weißer Quinoa | Orangenfilets | Austernpilze
Babypinac | Lollo Rosso | Lollo Bianco | Cumberlandsauce
21 €

vegan: mit Räuchertofu „knusprig paniert“
19 €



HAUPTGÄNGE

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln | Schmand-Gurkensalat | Preiselbeeren
24,50 €

Entrecote vom Kalb
Rote Bete Confit | Kartoffelgratin | Knoblauchbutter
28 €

Roastbeef „rosa“ kalt von der Holsteiner Färs
Bratkartoffeln | Remoulade | Gewürzgurke | kleiner Salat
19 €

Empfehlungen
Ofenfrische knusprige ½ Bauernente
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangen-Majoran-Jus
24,50 €

Grünkohl nach Original Holsteiner Art
Kasseler | Kohlwurst | gesüßte Röstkartoffeln |
20 €

Forelle „Müllerin“
Salzkartoffeln | zerlassene Butter | kleiner Salat
22 €

gebratenes zartes Lachsfilet
junger Blattspinat | Trüffelpürree | Senfsauce
25 €



Farfalle
Tomatensauce | Parmesan
7,50 €

Bio Kids-Burger
mit Rindfleisch vom Neuland Hof
Salat | Gurke | Tomate | Belgische Pommes Frites
9,50 €



Tarte au Chocolat
Beerenfrüchte | Minze
8 €

Himbeer-Sorbet im Glas
Limette | Schokoladenerde | Minze
7 €