

menü

Die Bilder in unserer Speisekarte sind rein symbolisch und zeigen keine genauen Darstellungen unserer aktuellen Gerichte.

FRÜHSTÜCK

AVOCADOBROT MIT GRANATAPFEL UND FRISCHKÄSE	12.5
+ Ziegenkäse	2.5
+ Räucherlachs	3.0
+ Spiegelei / Rührei	3.0

GRIECHISCHER JOGHURT	9.5
Obst, karamellisierte Nüsse und Honig	

OMELETTE	13.5
Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum	

VEGGIE FRÜHSTÜCK	16.5
Käsevariation, Tomate Mozzarella, Butter, Feigensenf, Spiegelei und Obst	

FRISCHER BAGEL	13.5
mit Frischkäse, Räucherlachs und Kirschtomaten	

STRAMME NIN	12.5
3 Spiegeleier mit Speck auf Bauernbrot mit saurer Gurke	

EXTRAS

BROTKORB	3
GLUTENFREIES BROT	2
BUTTER MARMELADE HONIG NUTELLA	2

BOWLS

TROPICAL BOWL	14.5
Banane, Maracuja, Mango, Datteln, Kokosnuss Toppings: Mango, Banane, Granola, Kokosraspeln und Blaubeeren	

OCEAN BOWL	14.5
Banane, Ananas, Mango, Kokos, Datteln, Minze, Spirulina, Toppings: Banane, Granola, Kokosraspeln und Blaubeeren	

DRAGON BOWL	14.5
Pitaya, Banane, Passionsfrucht, Mango, Datteln, Ingwer, Toppings: Kiwi, Banane Kokos, Granatapfel und Granola	

ACAI BOWL	13.5
Acai, Erdbeere, Heidelbeere, Banane, Datteln, Kokos, Toppings: Blaubeeren, Banane und Granola	

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass wir die Speisen von unserer Brunch Karte nur bis 14:00 Uhr servieren.
Gerne können Sie zu dieser Zeit auch bereits unsere weiteren Speisen bestellen.

VORSPEISEN

GEBRATENE AUBERGINEN UND TOMATEN
auf Joghurtspiegel

13.5

GEGRILLTER OKTOPUS
auf Tomaten-Gurken-Minz Salsa

19.5

THUNFISCH-AVOCADO TARTAR
mit Krabbenchips

17.5

LACHS-MANGO TARTAR
verfeinert mit Ponzu Sauce

17.5

EDAMAME
salzig oder scharf

9.0

SPICY TUNA
in Ingwer Soja Sauce

16.5

SHRIMP TEMPURA
mit spicy Mayo

19.5

SUPPEN

TOM KHA GAI

mit Hähnchen, Champignons, Kokosmilch
und Koriander

11.5

TOM YAM GUNG

mit Riesengarnelen, pikant-sauer

13.5

PASTA

GNOCCHI
in Tomatensauce mit Büffelmozzarella

16.5

TAGLIATELLE MIT LACHS
in Weißwein-Zitronen-Dill-Sahne Sauce

19.5

SPAGETTI ALIO E OLIO
mit Knoblauch, Chili und Riesengarnelen

19.5

SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
auf buntem Blattsalat mit Honig

18.5

CEASAR SALAT
mit Hähnchenbrustfilet und Croutons

19.5

BUNTER GARTENSALAT
mit Hähnchenbrustfilet und Champignons

18.5

LACHSFILET VOM GRILL
auf Salat mit Guacamole
und Balsamicodressing

23.5

CAPRESE
Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Basilikum

15.5

SAFTIGES RINDERLENDENSTEAK MIT FETTRAND
auf buntem Gartensalat und Balsamico
Dressing

21.5

LOW CARB

SAFTIGE RINDERLENDE (180G)
medium gebraten, mit Tomaten-Avocado Salat 25

FRISCHES LACHSFILET VOM GRILL
mit frischen Kräutern und gegrilltem Gemüse 21.5

THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL
mit Babyspinat oder gegrilltem Gemüse 25.5
(kurz angebraten innen roh)

QUINOA SALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE
mit Avocado, Gurke, Tomate und Pinienkernen 17.5

ZARTE RINDERFILETSCHIEBEN (130G)
medium rare gebraten,
mit Brokkoli an Teriyaki-Sauce 29.5

STRANDHOUSE SPECIALS

WILDFANG BABYCALAMARI VOM GRILL
mit Salat oder gegrilltem Gemüse 21.5

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und Gurken Salat 24.5

POKE BOWL THUNFISCH
mit Sushireis, spicy Mayo, Mango,
Avocado und Frühlingszwiebeln 24.5

POKE BOWL LACHS
mit Sushireis, spicy Mayo, Mango,
Avocado, Frühlingszwiebeln und Edamame 24.5

KNUSPRIGES ENTENBRUSTFILET
auf Thai-Nudeln mit Koriander und Sojasoße
(pikant) 21.5

ASIATISCHE CURRYS

HÜHNCHEN CURRY 19.5

VEGANES CURRY 17.5

KNUSPRIGE ENTENBRUST
mit Erdnuss-Teriaky Sauce 24.5

Unsere Currys (pikant) werden mit frischem
Gemüse, Kokosmilch und Duftreis serviert.

KINDERGERICHTE

KINDER PASTA
mit Tomatensauce oder Butter 8.5

KINDER CHEESEBURGER
serviert mit Pommes 11.5

KINDER SCHNITZEL VOM HUHN
serviert mit Pommes 13.5

BURGER

STRANDHOUSE SMASH BURGER mit doppeltem Rindfleisch Patty, Käse und Zwiebeln serviert mit Pommes	19.5
WAGYU-BEEF BURGER (MEDIUM) mit Tomate Mozzarella, serviert mit Süßkartoffelpommes	21.5
BEYOND BURGER (VEGAN) mit Beyond-Meat, serviert mit Süßkartoffelpommes	18.5

STEAKS

RINDERFILET AUS URUGUAY OHNE FETT	35
200g	43.5
300g	
STRIPLOIN AUS URUGUAY MIT FETTRAND	29
200g	35.5
300g	
CHATEAUBRIAND FILET – FREI VON SEHNEN	116
600g	
SURF & TURF	43.5
200g Filet mit 3 Riesengarnelen	

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter
und Barbecue-Sauce serviert

BEILAGEN

POMMES	5.5
SÜSSKARTOFFELPOMMES	6
GEGRILLTES GEMÜSE	9.5
GEMISCHTER SALAT	8.5
TOMATEN-AVOCADO SALAT	9.5
BABY-SPINAT	9.5

Für eine Speisekarte mit allen in
unseren Gerichten enthaltenen
Allergenen, wenden Sie sich
bitte an unser Personal.

DESSERT

GEEISTER MARILLENKNÖDEL auf Erdbeerspiegel	9.5
WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN auf Mango Püree und Frischen Blaubeeren	11.5
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	16.5
MOCHIS Kokos, Vanille, Cheesecake oder Mango	3
DREIERLEI SORBET (VEGAN) Zitrone, Mango und Cassis	10.5
SCHWARZES SESAMEIS auf Mango Püree und frischer Minze	9.5

KAFFEE

ESPRESSO	2.6			
ESPRESSO MACCHIATO	2.9			
ESPRESSO DOPPIO	4.5			
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4.8			
ESPRESSO AFFOGATO	4.5			
KAFFEE CREMA	3.5			
HAFERL KAFFEE CREMA	4.5			
CAPPUCCHINO	3.9			
HAFERL CAPPUCCHINO	4.9			
MILCHKAFFEE	4.5			
LATTE MACCHIATO	4.5			
LATTE MACCHIATO KARAMELL	5.1			
LATTE MACCHIATO HASELNUSS	5.1			
MATCHA LATTE	6.5			
EISKAFFEE MIT SAHNE	BIS 17:00 UHR	6.5		
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE	BIS 17:00 UHR	6.5		

Unseren Kaffee beziehen
wir von Lavazza.
Wahlweise erhalten Sie alle unsere
Kaffeespezialitäten auch mit
Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch
| + 0.50€

TRADE ISLANDS ICED TEA

Sunny Peach
Lemon - Lime 0,33 4



SÄFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2	5
bis 14:00 Uhr		
GRANINI SÄFTE / NEKTAR	0,2	3.5
Ananas Apfel Grapefruit Traube		
Johannisbeere Lychee Mango		
Maracuja Orange Rhabarber		

SÄFTE / NEKTARE ALS SCHORLE	0,38	4.5
-----------------------------	------	-----

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4.5	
HAFERL TEE	3.8	
INGWER-MINZE-SUD	5	
HEISSES INGWERWASSER	4	
HEISSE ZITRONE	3.5	
MATCHA LATTE	6.5	
EISKAFFEE MIT SAHNE	BIS 17:00 UHR	6.5
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE	BIS 17:00 UHR	6.5

SOFTDRINKS

TAFFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	1,0	6
ADELHOLZENER WASSER	0,75	7
	0,25	3.5
PAULANER SPEZI	0,38	4
PAULANER ZITRONENLIMO	0,38	4
COCA COLA	0,2	3.8
COCA COLA ZERO	0,2	3.8
FANTA	0,2	3.8
THOMAS HENRY	0,2	3.8
Bitter Lemon Tonic Spicy Ginger		

APERITIV

WEIN

APEROL SPRITZ	0,3	8.5	CA DEI FRATI	1/8	7
HUGO	0,3	8.5	Weiß Lugana Gardasee	0,2	11
MARTINI BIANCO	4cl	7.5	SCHNEIDER	1/8	6.3
SARTI SPRITZ	0,3	9.5	Weiß Riesling Pfalz	0,2	9.9
TOCO Rosso	0,3	8.5	ST. CHRISTINA	1/8	6.3
ROSATO SPRITZ	0,3	8.5	Weiß Chardonnay Italien	0,2	9.9
LILLET WILDBERRY	0,3	9.5	SAN BENEDETTO	1/8	5.5
WEINSCHORLE	0,4	7.5	Weiß Lugana Gardasee	0,2	8.5
CAMPARI ORANGE		11.5	PRIMITIVO DI MANDURIA	1/8	6.3
PROSECCO	0,1	4.5	Rot Primitivo Italien	0,2	9.9
PROSECCO AUF EIS	0,2	8.5	ZENATO RIPASSA	1/8	7
ALKOHOLFREIER HUGO	0,4	6.5	Rot Valpolicella Ripasso Italien	0,2	11
ALKOHOLFREIER GIN TONIC		12.5	VIEILLE GRANGE	1/8	5.5
CRODINO SPRITZ (alkoholfrei)		6.5	Rosé Frankreich Provence	0,2	8.5
BY.OTT			Rosé Frankreich Provence	0,2	11

BIER

PAULANER HELL VOM FASS	0,4	4.5
PAULANER HELL ALKOHOLFREI	0,5	5.5
RADLER	0,4	4.5
STARNBERGER SPEZIAL	0,33	4.5
PAULANER WEISSBIER VOM FASS	0,5	5.5
WEISSBIER LEICHT	0,5	5.5
WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5	5.5
WEISSBIER DUNKEL	0,5	5.5
RUSS	0,5	5.5
ASAHI	0,33	4.5
HEINEKEN	0,25	4.5

Unser Personal berät Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Weins für Ihre Bestellung.



WEISSWEINE

ST. CHRISTINA Chardonnay Massoni	0,7	35
SCHNEIDER Riesling Pfalz	0,7	35
FRANZ KELLER Grauburgunder Baden	0,7	45
CA DEI FRATI Lugana Italien	0,7	39
KNIPSER Chardonnay und Weissburgunder Pfalz	0,7	39
OTT FASS 4 Grüner Veltliner Wagram	0,7	45
	1,5	95
	3,0	195
	6,0	460
PETIT CHABLIS Chardonnay Burgund	0,7	38
JERMAN Sauvignon Blanc Italien	0,7	59
LIVIO FELLUGA Pinot Grigio Friuli Italien	0,7	49
HIRZBERGER ROTES TOR Grüner Veltliner Wachau	0,7	59
CLOUDY BAY Sauvignon Blanc Neuseeland	0,7	59
HIRZBERGER HONIVOGL Grüner Veltliner Smaragd Wachau	0,7	155

ROTWEINE

PRIMITVO DI MANDURIA Cantolio Italien	0,7	33
ZENATO RIPASSA Valpolicella Ripasso Italien	0,7	42
ST. CHRISTINA Carbanet Sauvignon Garda	0,7	39
AMARONA 1 ZENATO Venetien Italien	0,7	65
MARCHESE ANTINORI Tenuta Tignanello Chianti	0,7	85
RODA 1 RESERVA Rioja Tempranillo Spanien	0,7	110
TENUTA DELL'ORNELLAIA Le Serre Nuove Bolgheri Italien	0,7	110
BRICCO DELL'UCCELLONE Barbera Piemonte	0,7	95
TIGNANELLO CHANTI Antinori Toscana	0,7	195

ROSÉWEINE

By.OTT Cotes de Provence	0,7	36
AIX Rosé Cuvee Coteaux d'AIX-en Provence	0,7	43
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans Provence	0,7	59

LONGDRINKS

ESPRESSO MARTINI		
Vodka Espresso Kaffeeelikör Zuckersirup	13.5	
SELINAS MARTINI		
Vodka Maracuja Limette Prosecco	13.5	
MOJITO		
Rum Rohrzucker Limette Minze Soda	12.5	
NEGRONI		
Gin Campari Vermouth	12.5	

SEX ON THE BEACH		
Vodka Peach Limette		
Orange Ananas Grenadine	12.5	
APEROL SOUR		11.5

MAI TAI		
Brauner Rum Weißer Rum Limette		
Zitrone Mandelsirup Puderzucker	12.5	
MUNICH MULE		
Gin Limette Gurke Minze Spicy Ginger	12.5	

MOSCOW MULE		
Vodka Limette Gurke Minze Spicy Ginger	12.5	
CAIPIRINHA		
Cachaca Rohrzucker Limette	12.5	
CUBA LIBRE		
Havanna 7 Jahre Limette Cola	13.5	

GIN TONIC		
The Botanist Gin Mare Monkey 47	13.5	
The Duke Gin	12.5	
ALKOHOLFREI		10.5

PROSECCO & CHAMPAGNER

V8+ SIOR SANRO SPUMATE	0,7	31
V8+ ROSÉ SIOR LELE	0,7	35
RUINART BRUT	0,7	145
RUINART ROSÉ	0,7	155
RUINART BLANC DE BLANC	0,7	175
VEUVE CLICQUOT	0,7	125
DOM PÉRIGNON BRUT	0,7	320

SPIRITUOSEN		
GRAPPA PREMIUM	2cl	4
MORAND WILLIAMINE	2cl	5.5
RÉMY MARTIN	2cl	6
SAMBUCA	2cl	4
RAMAZOTTI	2cl	4
AVERNA	2cl	4
FRANCELICO	2cl	4
RUSSIAN STANDARD VODKA	4cl	7
BELVEDERE	0,7	125
GREY GOOSE	0,7	125