

# SEASIDE

Lounge

## Starter

### Pierre's Lauchkuchen

Typisch französische Lauch Quiche  
an saisonalen Salaten und pikantem  
Dressing, als kleine Vorspeise 7,20

### Vita Cube vegan

Melonen – Avocadokomposition,  
ein Hauch Chili und Minze  
trifft eingelegte Tomate 8,90

### „Lecker Mecker“

Ziegenkäse im Speckmantel mit  
Feigensenf, an saisonalen Salaten mit  
pikantem Frucht Dressing 9,60

### Hügel der Erkenntnis

Burrata Seaside 9,90

### Küsten-Carpaccio

Hauchzarte Tranchen vom Holsteiner  
Weiderind, an Rucola und Grana Padano,  
abgerundet mit etwas Zitrone und  
Trüffelsplittern 13,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Liquids / Soups

### „Cup Verde“

Cremige Tomatensuppe  
mit Garnelen 6,90  
9,60

### „Jahreszeit“

Saisonale Suppe 7,20

### „Altes Land“

Regionale Apfelsuppe mit Lauch  
und Birnenschmand 7,80

### „Mr.Krabs“

Nordseekrabbensuppe mit  
Pastis veredelt und Krabbeneinlage  
abgerundet mit frischen Kräutern 8,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Salads

### Frische Salate & Meer

Bunt gemischte Salate der Saison  
mit hausgemachtem Seaside Dressing  
als kleine Vorspeise oder Beilage

	5,60
mit Putenmedaillons	12,60
mit Thunfisch	13,80
mit Garnelen	14,80
mit Meeresfrüchten	14,80

## Burger

### Dry Aged Burger

Saftig gegrillter 180g Patty aus frisch gewolftem Rindfleisch (35 Tage am Knochen gereift) in einem rustikalen Kräuter Bun mit MangoChili-Chutney, Cheddar, Bacon, Schmorzwiebeln und Rucola dazu Steakhouse - / Süßkartoffelpommes

Classic Style Dry Aged Burger 180g	16,90
Lady Style Dry Aged Burger 120g	14,90
Classic Style Dorsch Burger	13,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Kids

### Goldiges Puzzle

Chicken Nuggets mit Pommes 4,90

### „Mr. Potato“

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 5,20

### Hein Blöd

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf  
Und Gurkensalat 5,80

### Pizza Baumeister

Traditionell handgemachte kleine Pizza  
mit Zutaten zum Auswählen:  
Salami, Schinken, Thunfisch, Champignon,  
Oliven, Zwiebeln und Tomaten 5,90

## Desserts

### „Süßes Träumchen“

Zweierlei Mousse auf einem Beerenspiegel 4,90

### „Klassische Versuchung“

Hausgemachte Crème Brûlée an einer  
Vitamingarnitur 5,20

### „Alpenschmarren“

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster 5,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Meat

### „Eenfach Schmackhaft“

Berliner Leber mit Kartoffelstampf  
und Apfel – Zwiebel Relish 15,20

### Klopse im Beet

Königsberger Klopse mit  
saisonalen Salatvariationen und  
Petersilienkartoffeln 15,90

### Störtebeker

Schweinesteak 200g (Cold aged) vom  
ostfriesischen Landschwein, an  
Honigmöhren und Pariser Butter  
dazu Kartoffeln nach Wahl\* 18,60

### Good old Rumpsteak

Rumpsteak 200g (35 Tage am Knochen  
gereift) vom Weiderind an Whisky-  
Schmorzwiebeln und Pariser Butter,  
dazu Kartoffeln nach Wahl\* 23,80

\*Bratkartoffeln Holsteiner Art, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln,  
rustikale Pommes oder Süßkartoffelpommes

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Fish

### Fischtopf „Meeresperlen“

Meeresvariationen vom Fang des  
Tages, mit saisonalem Gemüse,  
abgerundet mit leichtem Weißwein,  
Pastis, frischen Gartenkräutern und  
Garnelen 13,60

### Niendorfer Plattfisch

Kutterscholle aus der Pfanne mit  
Gurkensalat, geklärter Butter  
und Kartoffeln nach Wahl\* 17,60

Finkenwerder Art mit Speckstippe 19,90

Büsumer Art mit Nordseekrabben 21,90

### Niendorfer Neptunplatte

Fangfrische Fischvariationen vom Kutter  
mit Garnele an klassischer Dijonsauce und  
Dillgurken dazu Kartoffeln nach Wahl\* 17,90

### Ostseedorsch Bernstein

Knusprig auf der Haut gebratenes Dorschfilet  
an weißer Dillsauce, mit herzhaftem  
Gemüse, Chili-Gurkensalat und Kartoffeln  
nach Wahl\* und Zitronennote 18,90

### „Herbstliche Brandung“

Zanderfilet auf Rahmwirsing abgerundet  
mit Trauben, an Erbs – Minzpüree 19,80

\*Bratkartoffeln Holsteiner Art, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln,  
rustikale Pommes oder Süßkartoffelpommes

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# SEASIDE

Lounge

## Pasta

### „Kuss der Venus“

Tagliatelle mit Muscheln, Garnelen, chilliger Chili-Note, Knoblauch und Olivenöl 14,80

### „Planken un Blumen“

Tagliatelle mit Knoblauch, Rinderstreifen und grünem Spargel 16,80

## Vegetarisch / Vegan

### „Kartoffelgulasch“ vegan

Komposition aus Kartoffel, Paprika Pilzen, Zucchini und Kartoffel 8,50

### „Lustiger Burger“ vegan

Hausgemachter Falafelpatty, im Asia Style mit pikantem Pfirsich Chutney 8,90

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# SEASIDE

Lounge

## Pizza

### Pizza Margarita

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce und italienischer Mozzarella 7,90

### Pizza Salami

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce Salami und italienischer Mozzarella 9,90

### Pizza Prosciutto

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce Schinken und italienischer Mozzarella 10,50

### Pizza Tonno

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce Thunfisch und italienischer Mozzarella 11,60

### Pizza Diavolo (scharf)

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce Salami, feuriger Chili-Note, Oliven und italienischer Mozzarella 12,50

### Pizza Vegetaria

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce mediterranem Grillgemüse und italienischer Mozzarella 13,50

### Pizza Parma Spezial

Handgemachte Pizza mit Tomatensauce Parmaschinken, Rucola, Grana Padano und italienischer Mozzarella 14,80

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.