

SEASIDE

Lounge

Mittagskarte bis 16.00 Uhr

„Mann über Bord“

Hausgemachtes Labskaus aus gepökelter Rinderbrust ⁽³⁾ mit Kräutermatjes, Rote Beete und Spiegeleiern 14,80

„Earl of Cow“

Roastbeef vom dry-aged Weiderind mit handgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 15,60

„Butchers Best“

Schweineschnitzel paniert, mit Holsteiner Bratkartoffeln 12,60

Fischtopf „Meeresperlen“

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

Niendorfer Goldstücke

Heimatfischvariationen aus der Pfanne an klassischer Senfsauce und Bratkartoffeln nach Holsteiner Art 16,60

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
1: Phosphat, 2: Geschmacksverstärker, 3: Nitritpökelsalz

SEASIDE

Lounge

Mittagskarte bis 16.00 Uhr

Frische Salate & Meer

Bunt gemischte Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Seaside Dressing, als kleine Vorspeise oder Beilage 5,60

mit Putenmedaillons 12,60

mit Garnelen 14,80

„Cup daily“

Tagessuppe 6,80

Mittagspizza

Handgemachte Pizzen Margharita, Salami, Prosciutto Tonno und Diavolo ab 7,90

„Alpenschmarren“

handgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster 8,60

„Festmacher“

Currywurst ^(1,2,3) mit Steakhousepommes mit hausgemachter Currysauce 9,30

„Kids“

Chicken Nuggets mit Pommes 4,90

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