



Vorspeisen

Bunte Blattsalate **(j,l)** an mariniertem Gemüse**(j,l)**
mit Kräutervinaigrette **(j,l)** und Brotchips **(a,g,h)**
6,00 €

Zarte Häppchen vom echten Holländischen Matjes **(d)**
an Bohnen-Tomaten-Ragout **(j,l)** und Joghurtrahm **(g)**
6,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse **(g)**, mit Waldhonig glasiert,
auf knackigem Salat **(j,l)** und gepfeffertem Apfel
7,50 €

Herzhafte Hähnchen-Broccoli-Tarte **(a,c,g)**
auf Salatherzen **(j,l)** und Currydressing **(g)**
7,00 €

Gebratene Jakobsmuschel **(g,n)** und Riesengarnele **(b,g)**
auf Rote-Bete-Carpaccio **(j,l)** und Feldsalat **(j,l)**
9,00 €

Suppen

Aufgeschäumtes Erbsensüppchen **(g)**
6,00 €

Klare Fischsuppe **(d)** mit Wurzelgemüse **(i)**,
Kartoffeln und Dorschfilet **(d)**
7,00 €

Rinderkraftbrühe **(i)** mit Kräuterklößchen **(c,g,i)**
7,00 €

Birnen-Ingwer-Suppe **(a,g)** mit Pfefferkirschen
6,50 €

Geeistes Gurkensüppchen **(g)** mit Radieschengranité
6,00 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen warmes Baguette.

© Restaurant „Strandauster“ im Ringhotel Strandblick, D-18225 Kühlungsborn



Echt **Heimat**Genuss
erleben

Echt **Heimat**Genuss
erleben

Echt **Heimat**Genuss
erleben

Echt **Heimat**Genuss
erleben



Spezialitäten

aus dem hauseigenen Räucherofen

Geräucherte Matjesdoppelfilets **(d)** an Joghurtdip **(g)**
mit Apfel-Gurken-Salat **(j,l)** und Dillkartoffeln **(g)**
16,50 €

Geräucherte Filets von der Lachsforelle **(a,d,g)**
auf zweierlei Karottenbändern **(g)** und Reibetalern **(a,g)**
16,50 €

Geräucherte Brust von der Severiner Poularde **(a,g,i,l)**
an Paprika-Zucchini-Gemüse **(g)**
und Kartoffelstampf **(g)**
17,00 €

Kaltgeräuchertes Lammkarree mit Rucola **(j,l)**,
Strauchtomaten **(j,l)** und geröstetem Baguette **(a,g,h)**
24,00 €

Vegetarische und vegane Gerichte

In Salbeibutter **(g)** geschwenkte Steinpilzgnocchi **(a,g)**
an knackigem Salatbukett **(j,l)** und Kirschtomaten **(g)**
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)
14,50 €

Pikante Spinatpuffer **(a,c,g)**, in Sesamöl **(k)** gebraten,
an Paprika **(g)**, Fenchel und cremiger Polenta **(g)**
(vegetarisch; vegane Zubereitung möglich)
14,00 €

Gebackener Brie im Roggenschrotmantel **(a,c,g,h)**
auf mariniertem Rucola **(j,l)** und feuriger Salsa
14,00 €

Knuspriger Gemüsestrudel **(a,g)**
an Kresserahm **(g)** und Strauchtomaten **(g)**
14,00 €

Echt **Heimat**Genuss
erleben




Fischgerichte



Gebratene Welsfilets **(a,d,g)** auf Kartoffel-Kresse-Püree **(g)**
mit sautiertem Fenchel und Paprika **(g)**

18,00 €

Degustationsportion: 15,00 €




Echt **Heimat**Genuss
erleben

Auf der Haut gebratene Dorschfilets **(d,g)**
mit geschwenkten Gurken **(g)** in körnigem Senfsud **(a,g,j)**
und gebackenen Kartoffelwürfeln

17,50 €


Degustationsportion: 14,50 €



Auf der Haut gebratene Zanderfilets **(a,d,g)**
mit Karottenbändern **(g)** und Kräutergnocchi **(a,g)**

19,00 €

Degustationsportion: 15,50 €




Echt **Heimat**Genuss
erleben

Gebratenes Seeteufelfilet **(a,d,g)** auf Rucolanudeln **(a,c,g)**
und geschmorten Strauchtomaten

23,50 €

Degustationsportion: 19,00 €



Gebratene Steinbuttfilets **(d,g)** an Sauce Béchamel **(a,g)**
mit Roter Bete **(g)** im Porreebett **(g)**
und tournierten Kartoffeln **(g)**

24,00 €

Degustationsportion: 19,50 €



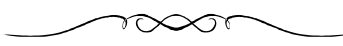
Fleischgerichte



*Im Calvadossud geschmorte Rinderbacke (a,g,i,l)
an pikantem Bouillongemüse (g,i) und Salzkartoffeln (g)*

17,00 €

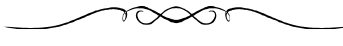
Degustationsportion: 14,00 €



*Crépinette von der Severiner Poularde (a,c,g)
auf geschmorter Paprika (g)
und hausgemachten Gnocchi (a,g)*

17,50 €

Degustationsportion: 14,50 €

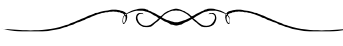


Echt **Heimat**Genuss
erleben

*Gebratene Medaillons vom Lübchiner Strohschwein (a,g,i,l)
auf Linsengemüse (g,i) und mildem Selleriepüree (g,i)*

18,50 €

Degustationsportion: 15,00 €

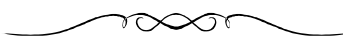


Echt **Heimat**Genuss
erleben

*Rosa gebratenes Rinderfilet (a,g,i,l)
mit sautiertem Gartengemüse (g)
und Kartoffel-Kresse-Stampf (g)*

22,00 €


Degustationsportion: 18,50 €



*Wiener Schnitzel vom Mecklenburger Biokalb (a,c,d,g,h)
an herzhaften Bratkartoffeln (g)
und gemischtem Salat (j,l)*

23,00 €

Degustationsportion: 19,00 €



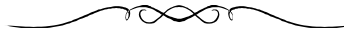
Echt **Heimat**Genuss
erleben



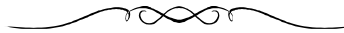


Gerichte aus der kalten Küche

Tranchen vom hausgebeizten Lachs **(d)**
an marinierten Curry-Linsen **(g,i)** mit Feldsalat **(j,l)**
und pikanter Salsa
16,00 €

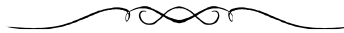


Geröstetes Baguette **(a,g,h)** mit leichter Knoblauchnote **(g)**
an Tomaten-Lauch-Salat, Rucola **(j,l)**
und Balsamicoglace
15,50 €



Großes Salatbukett **(j,l)** an jungem Gemüse **(j,l)**
mit geräucherten Kaninchenrückenfilets
und ofenwarmem Kräuterbaguette **(a,g,h)**
16,00 €

Echt **Heimat**Genuss
erleben



Tatar vom Weiderind **(j)** mit pochiertem Hühnerei **(c)**
an knackigem Salat **(j,l)**
und gehobeltem Grana Padano **(g)**
18,00 €



Für unsere lütten Gäste



Portion Pommes Frites
mit Ketchup **(i)** und/oder Mayonnaise **(c,j)**
3,50 €

Pfannkuchen **(a,c,g)** mit Apfelmus
4,00 €

Bandnudeln **(a,c)** mit Tomatensauce **(g)**
4,00 €

Hackbällchen **(a,c)** mit Rahmsauce **(g,i)** und Bandnudeln **(a,c)**
4,50 €

Fischstäbchen **(d,a,c)** an Kräutersauce **(g)**
und Kartoffelpüree **(g)**
5,00 €

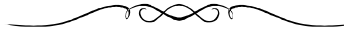
Schweineschnitzel **(a,c)** mit buntem Gemüse **(g)**
und Pommes frites
7,00 €



Desserts

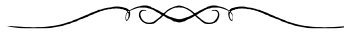
Crème Brûlée (c,g)

7,00 €



Mousse au chocolat (c,g,h) mit Gewürzkirschen

7,00 €



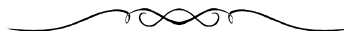
*Sanddornsorbet (c,l)
auf Fruchtsauce und Joghurtrahm (g)*

7,00 €



Weißes Kaffeeparfait (c,g,l) mit Himbeeren

7,00 €



*Variation von Hart- (g), Weich- (g) und Schnittkäse (g)
mit frischem Obst und Salzgebäck (a,g,h)*




dazu reichen wir Baguette (a,g,h) und Erdbeerschutney

11,00 €

Alle Preise beinhalten Service, Bedienungsgeld sowie 19 % MwSt.



Allergene:

- 
- 
- a** *Glutenhaltiges Getreide*
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
 - b** *Krebstiere*
 - c** *Eier*
 - d** *Fisch*
 - e** *Erdnüsse*
 - f** *Soja*
 - g** *Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*
 - h** *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)*
 - i** *Sellerie*
 - j** *Senf*
 - k** *Sesamsamen*
 - l** *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l*
 - m** *Lupinen*
 - n** *Weichtiere*
- 
- 