



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FISCH BURGER ^{a,c,d,g,f}

Hausgemachte Fischfrikadelle, Remoulade, Dill,
Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel
*fish burger with homemade fishmeatball, remoulade, dill,
salad, cucumber, tomato and red onion*

15,90 €

STEAK BURGER ^{a,g,f,l}

Streifen vom Rumpsteak, Speck, Käse,
Röstzwiebeln, Hot Cocktailsauce,
Salat, Gurke, Tomate
*steak burger with rumpsteak strips, bacon, cheese,
hot cocktailsauce, salad, cucumber, tomato*

16,90 €

WILD BURGER ^{a,c,g,f}

Hausgemachte Rehfrikadelle, Käse,
Preiselbeermayonaise, Apfel-Curry Chutney, Salat,
Rote Bete, Gurke, rote Schmelzzwiebel
*venison burger with homemade venisonmeatball, cheese
cranberry mayonnaise, apple-curry chutney, salad, beetroot,
cucumber, onion*

17,90 €

Alle unsere Burger werden mit einem
schwarzen Burger Brötchen serviert.
(mit Gemüseasche gefärbt)

*The burgers are served with a black burger bun.
(coloured with vegetables ashes)*

BEILAGEN:

side dishes

COUNTRY-POMMES

country fries

4,30 €

SÜßKARTOFFEL-POMMES

sweet potatoe fries

4,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

KLEINIGKEITEN

Süßkartoffel-Pommes	8,50 €
mit Avocadodip ^{a,g} <i>sweet potatoe fries with avocado cream</i>	
Bauernfrühstück	10,50 €
Bratkartoffeln, Eier, Speck, Gewürzgurke ^{c,e} <i>fried potatoes, egg, bacon and pickled cucumber</i>	
Currywurst	11,20 €
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites ^{a1,c,j,9} <i>Currywurst with homemade sauce and french fries</i>	
Bene-Sandwich	17,90 €
mit Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Dijon Senf <i>with chicken breast, egg, bacon, dijon mustard</i>	
+ Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise ^{a,l,c,j,9,l,g}	4,20 €
<i>french fries with ketchup and mayonnaise</i>	
Hausgemachte Rinderroulade	17,50€
mit Salzkartoffeln und Böhnchen ^{i,j,l} <i>homemade beef roulade with boiled potatoes and green beans</i>	

SÜSSES

Hausgemachte Waffel	
<i>homemade waffles with</i>	
+ Puderzucker ^{a,c,g}	4,50 €
<i>+ powder sugar</i>	
+ Sahne ^{a,c,g}	5,80 €
<i>+ whipped cream</i>	
+ Vanilleeis und Sahne ^{a,c,g}	6,80 €
<i>+ vanilla ice cream and whipped cream</i>	
+ heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne ^{a,c,g}	8,30 €
<i>+ cherries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	

KUCHEN **3,90€**

Fruchtige Kuchen und sahnig-cremige Torten vom Hof Café Albertsdorf



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

VORSPEISEN

Carpaccio vom Thunfisch mit Sesamvinaigrette dazu pikante Avocado Creme ^{h,d,l,j} <i>carpaccio of tuna with sesame vinaigrette and avocado cream</i>	14,80 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig dazu Salatbouquet ^{a1,g,h,i,j,h11} <i>gratinated goat cheese with thyme honey and salad bouquet</i>	kl. 10,50 € gr. 15,20€
Tartar vom deutschen Weiderind klassisch angemacht dazu Salatbouquet ^{c,d,g,o,j} <i>beef tartare with salad bouquet</i>	15,90 €
Beilagensalat ^{i,g} <i>small mixed salad</i>	4,80 €

SUPPEN

Currycrèmesuppe pikant fruchtig mit Parmaschinkenchip ^{g,h,l,o} <i>piquant creamy curry soup with parma-ham chip</i>	7,50 €
Tomatencrèmesuppe mit frischen Kräutern und Steinpilz Ravioli ^{a1,c,g,i,o} <i>creamy tomato soup with fresh herbs and porcino ravioli</i>	7,50 €
Bene-Bouillabaisse tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets ^{b,d,i,n,o} <i>bene bouillabaisse with varying fish fillets</i>	kl. 10,90 € gr. 17,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

SALATE

Caesar-Salat „klassisch“ **11,90 €**

knackiger Römersalat mit Parmesan und Croûtons ^{a1,c,d,e,g,h2,h11,k}
crisp romaine lettuce with parmesan and croûtons

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen **16,90 €**

with chicken breast stripes

mit gebratenen Garnelen ^b **19,90 €**

with shrimps

Garnelen extra je Stück 2,50 €

VEGAN

Gebackene Zucchinihälften **18,90 €**

gefüllt mit Ratatouille-Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet ^{a1,i,j,h11}
*baked zucchini filled with ratatouille vegetables,
salad and rosemary potatoes*

NUDELGERICHTE

Bandnudeln mit :

tagliatelle with:

cremiger Waldpilz-Kräuter Sauce ^{a1,c,g,l,o} **17,90 €**

creamy mushroom - herb sauce

mediterranem Gemüse und Feta ^{a1,c,g,i} **17,90 €**

Mediterranean vegetables and feta



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FISCH

- Dorschfilet** **23,90 €**
mit Oliven-Haselnusskruste an Meerrettichschaum
dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{a1,d,e,g,h2,i,o}
*cod fillet with olive-hazelnut crust and horseradish cream,
mediterranean vegetables and rosemary potatoes*
- Filet vom Lachs** **24,90 €**
an Safranschaum
auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelpüree ^{a1,d,g,i,o}
*salmon fillet with saffron foam,
creamy spinach and potato purée*
- Scholle „Finkenwerder Art“** **24,90 €**
dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln mit Speck ^{a1,d,g,i,j,l}
fried plaice with bacon, cucumber salad and fried potatoes
- Bene`s Fischpfanne** **25,90 €**
3 verschiedene Fischfilets und eine gebratene Garnele
dazu hausgemachte Dijon Senfsauce, Gurkensalat
und Bratkartoffeln mit Speck ^{a1,c,d,g,l}
*three different fish filets and scampi with dijon mustard sauce,
cucumber salad and fried potatoes*



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FLEISCH

Hähnchenbrust **22,90 €**
mit Kräuter-Feta Füllung
auf mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes ^{f,g,i,o}
*chicken breast filled with herb-feta cheese,
mediterranean vegetables and sweet potato fries*

Schweinemedallions **23,90 €**
auf Waldpilzrahm
mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{g,i,o}
*pork fillet with creamy mushrooms,
rosemary potatoes and salad*

Wiener Schnitzel **24,90 €**
mit Pommes Frites und Blattsalat ^{a,c,g,j}
veal escalope with french fries and lettuce

Rumpsteak (220g) **29,90 €**
mit Kräuterbutter
dazu Country-Pommes und Salat ^{g,j}
with herb butter, french fries and salad

KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets **7,80 €**
mit Pommes Frites ^{a1,c,f,i,j,9}
chicken nuggets with french fries

Nudelspiel **7,80 €**
mit Tomatensauce und Parmesan ^{a1,c,g,i}
pasta with tomato sauce

Kinder Schnitzel „Wiener Art“ **8,90 €**
mit Pommes ^{a,c,g,j}
pork schnitzel with french fries

Naturgebratenes Dorschfilet **8,90 €**
mit Kartoffelpüree ^{c,d,g}
codfilet with mashed potatoes



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

DESSERTS

Schokoladendelice 9,50 €
dreierlei geeiste Schokoladenmousse
mit Knuspertopping auf Karamellsauce und Mokkaeis ^{a1,c,e,g,h2}
*chocolate delice with crunchy topping,
caramel sauce and vanilla ice cream*

Vanille-Crème Brûlée 9,90 €
dazu fruchtiges Sorbet ^{g,c}
vanilla crème brûlée with fruity sorbet

Schokoladenküchlein 9,90 €
mit flüssigem Kern dazu Pistazieneis ^{g,c,h}
(Zubereitung ca. 15 Minuten)
*small chocolate cake with liquid core
pistachio ice cream (preparation time 15 minutes)*

Lust auf Eis? Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.

Käseteller 15,90 €

Cheese

Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchten und Nüssen ^{a2,e,f,g,h3}
*mixed selection of cheese
with fig mustard, fruits and nuts*

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Alkohol
- ³ mit Süßungsmitteln
- ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁵ mit geschwefelten Zutaten
- ⁶ mit Antioxidationsmittel
- ⁷ mit Konservierungsstoffen
- ⁸ mit Geschmacksverstärker
- ⁹ mit Süßstoffen
- ¹⁰ mit Koffein
- ¹¹ mit Stabilisatoren

Allergene:

- ^a enthält glutenhaltiges Getreide
- ^{a1} enthält Weizen
- ^{a2} enthält Roggen
- ^{a3} enthält Gerste
- ^{a4} enthält Hafer
- ^{a5} enthält Dinkel
- ^{a6} enthält Kamut
- ^b enthält Krebstiere
- ^c enthält Eier
- ^d enthält Fische
- ^e enthält Erdnüsse
- ^f enthält Sojabohnen
- ^g enthält Milchprodukte
- ^h enthält Schalenfrüchte
- ^{h1} enthält Mandeln
- ^{h2} enthält Haselnüsse
- ^{h3} enthält Walnüsse
- ^{h4} enthält Cashewnüsse
- ^{h5} enthält Pecannüsse
- ^{h6} enthält Paranüsse
- ^{h7} enthält Pistazien
- ^{h8} enthält Macadamiannüsse
- ^{h9} enthält Queenslandnüsse
- ^{h10} enthält Pinienkerne
- ^{h11} enthält Sesamsamen
- ⁱ enthält Sellerie
- ^j enthält Senf
- ^k enthält Senfsamen
- ^l enthält SO₂
- ^m enthält Lupine
- ⁿ enthält Weichtiere
- ^o enthält Alkohol