## KLEINIGKEITEN

**Flammkuchen „Elsässer Art“** 13,50 €
mit Speck und Zwiebeln
*tarte flambée with bacon and onions*

**Flammkuchen „mediterran“** 13,50 €
mit buntem Gemüse und Feta
*tarte flambée with colorful vegetables and feta*

**Süßkartoffel-Pommes** 7,90 €
mit Avocadodip
*sweet potato fries with avocadodip*

**Portion Pommes Frites** 5,90 €
*portion of french fries*

**Port. Ketchup oder Mayonnaise** 0,50 €

## VORSPEISEN

**Gratinierter Ziegenkäse** 11,90 €
mit Thymianhonig und Salatbouquet
*gratinated goat's cheese with thyme honey and salad bouquet*

**Vitello Tonnato** 17,90 €
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme
*Veal with tuna cream*

**Bunter Salatteller der Saison** 17,90 €
mit Fetakäse und mediterranem Gemüse
*colorful seasonal salad plate with feta cheese and mediterrain vegetables*

## SUPPEN

**Fruchtige Currycrémesuppe** 9,20 €
mit Garnelenspieß
*fruity curry cream soup with Shrimp skewer*

**Bouillabaisse** 14,50 €
französische Fischsuppe frisch zubereitet, tomatisiert,
mit verschiedenen Fischfilets, dazu frisches Baguette
*bouillabaisse -french fish soup freshly prepared- tomatised*
*with various fish fillets and Fresh baguette*

## NUDELN

**Vegane Nudeln mit Zucchinistreifen** 17,90 €
mit Pinienkernen, Kirschtomaten, frittiertem Rucola
und Kräuteröl
*Vegan pasta with pine nuts, cherry tomatoes,*
*fried rocket and herb oil*

**Nudeln mit Garnelen** 23,90 €
auf Blattspinat in Rahmsauce
*pasta with prawns on leaf spinach in cream sauce*

**Nudeln in Brokkolisauce** 25,90 €
mit Hähnchenfilet in Parmesanmantel
*pasta in brokkolisauce with parmesan chickenfilet*

## KINDER

PINOCCHIO 9,40 €
**Chicken Nuggets**
mit Pommes Frites
*chicken nuggets with french fries*

ALLADIN 7,50 €
**Pfannkuchen**
mit Apfelmus
p*ancakes with apple sauce*

Bene
STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## FISCH

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“** 18,90 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
*matjes fillet "housewife style" with fried potatoes and side salad*

**Dorschfilet „natur“ gebraten** 27,50 €
mit Petersilienkartoffeln, glasierten Möhren und Dijon-Senf Espuma
*cod fillet "natural" fried with herbpotatoes, glazed carrots and Dijon- mustard espuma*

**Lachsfilet** 27,50 €
auf buntem Wokgemüse dazu Pastinaken-Kartoffelstampf und Erdnussschaum
*salmon fillet on colorful wok vegetables, served with parsnip-potato mash and Peanut foam*

**Scholle „Finkenwerder Art“** 28,30 €
mit Speck gebraten, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat
*plaice “Finkenwerder style” fried with bacon, served with fried potatoes and cucumber salad*

## FLEISCH

**Ofenfrische Spareribs** 24,50 €
mit Barbecuedip dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream
*Oven-fresh spare ribs with barbeque dip, served with baked potato and sour cream*

**Unser Klassiker –“der Wildburger”** 20,90 €
hausgemachte Rehfrikadelle mit Apfelchutney, Preiselbeermayo und Salat
*venison burger, homemade venison meatball with apple chutney, cranberry mayo and salad*

**„Bene“ Schnitzel** 24,50 €
Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
*“Bene" escalope - Breaded pork escalope with fried potatoes and cucumber salad*

**Rumpsteak (ca. 220g)** 36,90 €
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und kleiner gemischter Salat
*rumpsteak (ca. 220g) served with baked potato with sour cream and small mixed salad*

Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

# SÜSSES

**Créme Brûlée** 10,90 €
mit einer Kugel Sorbet
*créme brûlée whith ice cream*

**Schokoladenküchlein** 10,90 €
mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis (Zubereitung ca. 15 Minuten)
*small chocolate cake with liquid core vanille ice cream (pre. time 15 minutes)*

**hausgemachte Waffel** 6,50 €
mit Puderzucker
*homemade waffle with powdered sugar*

**hausgemachte Waffel** 9,50 €
mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne
*homemade waffle with hot cherries, vanilla ice cream and whipped cream*

**Kugel Eis** 2,10 €

Vanille, Erdbeere oder Schokolade

**Port. Sahne** 1,50 €