

ABENDKARTE

Wir lieben es frisch, saisonal und spontan. Deshalb kann die tagesaktuelle Karte auch mal von dieser Karte abweichen.

VORSPEISEN

Fruchtige Tomatensuppe
unser Klassiker! mit Knuspergemüse und Kräuterpesto
9,5

Rahmsuppe vom weißen Spargel
geröstete Mandeln / Kräuteröl
9,5

Mozzarella von Feddersens Farm 
(nur für uns produziert)
Tomatenmarmelade / Rucola / Olivenöl
17,5

Salat vom weißen Spargel
mit veganer Bärlauch-Veta-Creme
kalt serviert / Rucola / Senföl von Hof Mevs
17,5

Orientalischer Traum
kalt serviert / gelbes Linsenpüree / Feldsalat /
gerösteter Bio-Blumenkohl / gesalzene Mandeln
17,5

Rote-Bete-Carpaccio 
Baby Leaf / Ziegenkäse / Limonenvinaigrette / Walnuss
17,5

Vitello Tonnato   
feine Scheiben vom deutschen Kalbsrücken / Thunfisch-
Creme / feiner Salat / gebackene Kapern
19

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Bio-Karotten
Gelbe / Violet / Rote
mit orientalischen Gewürzen gegart /
Gewürzhummus / Knusper-Gemüse-Chips / geröstete
Nüsse und Saaten / Koriander / Sojajoghurt
18,5

Gelbes Linsencurry
mit knackigem Bio-Wurzel-Gemüse /
Papadams / Koriander
18,5

Quinoa-Gemüsebratling
Curry-Schaum / asiatischer Gurkensalat mit roter
Zwiebel und Sprossen
18,5

Hausgemachte Bio-Dinkelnudeln (etwas fester im 
Biss, aber dafür gesund)
Waldpilzrahm mit getrockneten Tomaten /
Deichkäse Backensholz
18,5

Beyond Meat Burger
Pita-Fladen / veganer Patty / Barbecue-Tomaten-
Relish / feiner Salat / Schmelzzwiebeln / Pommes oder
Süßkartoffelpommes
21

Filet vom Kabeljau im Ofen gegart 
Ragout vom Weißen Spargel und grünen Spargel
Bärlauch Pesto / Kartoffelstampf
31

Filet vom Fjordlachs im Ofen gegart  
Bio-Süßkartoffelstampf / feiner Baby Leaf-Salat /
Sesam-Dressing / Teriyaki-Sauce
31

Von Grund auf vegan!

Sind dir auch die kleinen Symbole in unserer Karte aufgefallen? Sie weisen darauf hin, dass in diesen Gerichten tierische Produkte verarbeitet wurden. Ansonsten sind alle Gerichte von Grund auf vegan.

 Milch

 Käse

 Fisch

 Schalentier

 Rind

 Ei

 Geflügel

 Schwein

 Lamm

 Kaninchen

SPECIALS

Edamame
grüne Sojabohnen im Bambuskorb serviert / Teriyaki-Dip
7,5

Kichererbsen-Pommes
Teriyakisauce / veganer Soja-Dip
8,5

Beef Burger 200 g Bio-Qualität  
(medium gebraten)
Pita-Fladen / regionales Beef aus Nordfriesland
(medium) / Barbecue-Tomaten-Relish / feiner Salat /
Schmelzzwiebeln / Deichkäse Backensholz / Pommes
oder Süßkartoffelpommes
23,5

Backe vom Weiderind geschmort 
Kartoffel-Zwiebel-Stampf / glasierte Karotten /
Balsamico-Schmorsauce
28,5

Brust vom Bio Maishuhn 
auf der Haut gebraten
Risotto von Dinkel und Tomate /
wilder Brokkoli / Mandel
30

Zwei Original Wiener Kalbsschnitzel 
200 g / paniert / Bio-Karotten-Rahmgemüse /
Bio-Kartoffelstampf
28

Rücken vom Holsteiner Lamm 
Paprika-Tomatengemüse mit Oliven und Kapern /
Kartoffelchips / Kräuterpesto
32

Deutsches Roastbeef 
von der James Farm
280 g / Süßkartoffel-Barbecue-Wedges /
Barbecuesauce / Caesar Salad
42

Nordfriesisches Wagyu-Roastbeef 
von der Wagyu zucht Nordfriesland /
250 g / Süßkartoffel-Barbecue-Wedges
/ Barbecuesauce / Caesar Salad
74

DESSERT

Eis von der Trollebüller Eiscremerei  
100% aus Schleswig Holstein mit hofeigener Milch
je Kugel ... 2,8
3 Kugeln mit Apfelragout und Sesam-Krokant ... 8

Schokoladen-Mousse
jedes Mousse hilft bei der Rettung der Berggorillas /
mit Original Beans Bio-Schokolade Virunga /
Blätterteig und Beerenragout
12

Erdbeertörtchen 
Rhabarber / Minze
12

Käseauswahl von regionalen Käseereien 
Feigensenf / Aprikosen-Chutney / Feigen-Lendchen /
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker
13,5

Auswahl veganer Käse-Alternativen
Aprikosen-Chutney / Walnüsse /
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker
13,5

TISCHBUFFET

Für Familien, Freunde oder Gruppen haben wir uns etwas
Besonderes ausgedacht: unsere **köstlichen Tischbuffets!**
Einfach die ganze Familie oder die besten Freunde
mitbringen und wir verwöhnen Sie den ganzen Abend mit
den leckersten Kreationen aus der Küche. Unsere
Tischbuffets bestehen aus:

Vorspeise: gemischte Vorspeisen-Variation // **Hauptgang:**
Kreationen aus Fleisch, Fisch und veganen Highlights //
Nachspeise: Süßer Abschluss mit Eis von der
Eiscremerei

pro Person 69

TEILE
DEINE
MOMENTE
MIT UNS!

WORAN WIR GLAUBEN

Unser Verständnis von gutem Essen, regionalen Lieferanten und unserem Dream-Team.

NACHHALTIGE ESSKULTUR.



Unser Bulle in der Küche, Markus Friederici, bereichert unsere Crew mittlerweile seit Sommer 2015 mit seiner leidenschaftlichen Kochkunst. Mit ihm haben wir uns auch das Thema nachhaltiger Esskultur auf die Fahne geschrieben. Wir stellen zum Beispiel alle Saucen und Dips selbst her, setzen wo es nur geht auf pflanzliche Alternativen, formen jede Frikadelle selbst – sogar unser Meersalz kommt direkt aus der Nordsee. Unsere Vision ist ein bewusster, qualitativer, regionaler Genuss. Mit ausgezeichneten Produkten, hinter denen wir selbst stehen. Den Unterschied schmeckt ihr auf euren Tellern.



WE ♥ JAMES FARM.

Milch, Joghurt sowie Aufschnitt kommt u. a. von der James Farm in Hörup.

EIS VON DER TROLLEBÜLLER EISCREMEREI.

In der Manufaktur auf dem Hof der Familie Steensen in Stedesand/Trollebüll entstehen in liebevoller Handarbeit köstliche Milcheis- und Sorbet-Sorten. Die Grundlage für ersteres liefert die Milch der 130 hofeigenen Milchkühe.

LERCH, HUMMER & CO.

Auch hier bekommen wir unseren Fisch her ... einfach eine der besten Adressen in ganz Norddeutschland, wenn's um Fisch geht.



MOZZARELLA AUS NORDFRIESLAND.

Unser Mozzarella kommt von Feddersens Farm aus Immenstedt in Nordfriesland und wird so nur für uns hergestellt.

ALLERGIEN SOLLEN KEIN PROBLEM SEIN.

Wir kochen bereits standardmäßig so, dass unsere Speisen für alle gut verträglich sind. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergen-karte. Und falls es doch noch Besonderheiten gibt, sprechen Sie uns einfach an.



TEE VON SAMOVA.

Mit samova wurde mit viel Herzblut, Sorgfalt und Kreativität eine neue, moderne Bio-Teekultur in Premiumqualität erschaffen. Seit Gründung des Hotels führen wir mit samova eine freundschaftliche Partnerschaft und haben sogar unseren eigenen Tee „Saint Peter's“ kreiert.

AZUBI-POWER.

Eine Ausbildung im StrandGut Resort bedeutet nicht nur ein abwechslungsreicher Alltag und jede Menge spannende Herausforderungen, sondern auch ganz viel Spaß und das ein oder andere Abenteuer. Wir unternehmen mit unseren Azubis zum Beispiel regelmäßig Ausflüge zu Lieferanten und sind für unsere legendären Mitarbeiter-Partys berühmt-berüchtigt.



SALZ AUS DER NORDSEE.

Unser Meersalz kommt direkt aus dem Meer vor unserer Haustür und ist damit das erste deutsche Meersalz, das aus der Nordsee gewonnen wird.

FISCHZUCHT KORTMANN.

Unseren Fisch bekommen wir u. a. von der Fischzucht Kortmann aus Hohenwestedt. Das Thema Nachhaltigkeit wird hier groß geschrieben. Die Fische werden zum Beispiel mit streng kontrollierten Futtermitteln aufgezogen, um den Nährstoffeintrag in die Gewässer zu minimieren und gleichzeitig die Gesundheit der Fische zu gewährleisten.

BIO-GEMÜSE AUS DER REGION.

Unser Gemüse ist 100% bio und kommt unter anderem vom Westhof aus Dithmarschen sowie weiteren regionalen Produzenten.

CREWLIEBE.

Ja, wir wissen verdammt gut, was wir für ein tolles Team haben. Und darum bieten wir auch so einiges: eine familiäre Atmosphäre, Hilfsbereitschaft satt und stets ein offenes Ohr. Und nicht zu vergessen die Möglichkeit zur 4-Tage-Woche, eine digitale Zeiterfassung und die vielen Benefits des Nordsee Kollektivs. Bei uns weiß man schließlich, was Menschen zum Wohlfühlen brauchen. Klingt erfrischend gut? Dann freuen wir uns auf deine Verstärkung!