

# SPEISENKARTE

## Vorspeisen

### Starters

<b>Rote Beete Carpaccio / Mascarponecreme / karamellierte Wal- und Haselnüsse / Kresse</b> <sup>G,H,1,H,2</sup> <i>Beetroot carpaccio / mascarpone cream cheese / caramelised walnuts and hazelnuts / cress</i>	9,00 €
<b>Avocado-Lachs-Tartar / Knoblauch / Limette / Kartoffelchips</b> <sup>D,2,3</sup> <i>Avocado salmon tartar / garlic / lime / crisps</i>	10,00 €
<b>„Caprese Türmchen“ / Tomate / Mozzarella / Pesto / Brotchips / Salat</b> <i>Small "Caprese towers" / tomatoes / mozzarella / pesto / bread crisps / salad</i>	9,00 €

## Salate

### Salads

**Frühlingsalat** / *Fresh spring salad*

**wahlweise mit** / *with choice of*

**Hausgemachter Anti Pasti** <sup>A,C,J</sup> / *homemade antipasti*

**Sous Vide gegarten Tranchen vom Schweinefilet** <sup>A,1,L</sup> / *Sous-vide cooked cuts of pork fillet*

**Lachsfilet aus dem Ofen / Senfmarinade** <sup>A,1,J,L</sup> / *Oven-baked salmon fillet with a mustard marinade*

10,00 €

13,00 €

16,00 €

**„Caesar Salad“** <sup>A,1,C,G,J</sup>

**Römersalat / Grana Padano / gebratene Hähnchenbrust / Caesar Dressing / Croutons**

*Caesar salad / Grana Padano / fried chicken breast / Caesar dressing / croutons*

19,00 €

**Zu allen Salaten reichen wir Baguette** <sup>A,1</sup>

*All salads will be served with baguette*

**Unsere Dressings:**

**French Dressing** <sup>C,J,13</sup> / **Dunkles Balsamico Dressing** <sup>C,J,13</sup> / **Caesar Dressing** <sup>C,G,J</sup>

*Choice of dressings: French dressing / dark balsamic dressing / Caesar dressing*

## Suppen

### Soups

**Rotkohlsuppe / Grana Padano Chip** <sup>G,I</sup>  
*Red cabbage soup / Grana Padano crisp*

5,00 €

**Asiatische Fleischbrühe / Edamamebohnen / Mie Nudeln / Lauchzwiebeln** <sup>A,F,I</sup>  
*Asian-style meat broth / edamame beans / Mie noodles / spring onions*

6,00 €

**Kürbis-Mango-Suppe / Kresse** <sup>I</sup>

*Pumpkin and mango soup / cress*

5,00 €

## Hauptgerichte Fleisch

### Main courses, meat

**Schweinefilet / Sahnesoße / Champignons / Zwiebeln / Schupfnudeln** <sup>A,C,G</sup>

*Pork tenderloin / cream sauce / mushrooms / onions / Schupfnudeln (potato noodles)*

14,00 €

**Maispoularde „geschmort“ / Teriyaki Soße / Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln / Basmatireis** <sup>A,F,I,2,3</sup>

*"Braised" corn poulard / Teriyaki sauce / cherry tomatoes / spring onions / basmati rice*

17,00 €

**Rib-Eye vom „Husumer Rind“ / Kräuterbutter / Schmorzwiebeln / Röstkartoffeln** <sup>G,2,3</sup>

*Rib-Eye from "Husumer Rind" / herb butter / braised onions / roasted potatoes*

28,00 €



**SONNENROSE**

Das Restaurant im Strandhotel

## Hauptgerichte Fisch

### Main courses, fish

<b>Seelachsfilet im Speckmantel / Senfsoße / Porree / Röstkartoffeln</b> <sup>A,1,D,J,2,3</sup> <i>Saithe fillet wrapped in bacon / mustard sauce / leeks / roasted potatoes</i>	15,00 €
<b>„Pannfisch“ / Senfsoße / Bratkartoffeln / Gurkensalat</b> <sup>A,D,G,J,2,3</sup> <i>Pan-fried fish / fried potatoes / mustard sauce / cucumber salad</i>	18,00 €
<b>Seelachsfilet, in Weißweinsud gegart / Lauch-Rahmgemüse / Kirschtomaten / sautierte Drillinge</b> <sup>D,G,I</sup> <i>Saithe fillet, cooked in white wine stock / creamy leek vegetables / cherry tomatoes / sautéed small potatoes</i>	14,00 €
<b>Dorschfilet gebraten / Kapernsoße / Radieschen / Kartoffelstampf</b> <sup>A,D,G</sup> <i>Fried cod fillet / caper sauce / radishes / mashed potatoes</i>	16,00 €
<b>Lachsfilet in Panko gebraten / Honigschaum / Zucchini-scheiben / Knoblauchkartoffeln</b> <sup>A,D,G</sup> <i>Salmon fillet fried in panko / honey foam / courgette slices / garlic potatoes</i>	18,00 €

## Küchenklassiker

### Kitchen classics

<b>Sherry-Matjes</b> <sup>G,J,2,3,13</sup> <b>Apfelscheiben / Preiselbeersahne / Drillinge / Salatbeilage</b> <i>Soused herring in Sherry / apple slices / cranberry cream / small potatoes / side of salad</i>	12,00 €
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> <sup>G,J,2,3</sup> <b>Matjesfilet / Hausfrauensauce / Bratkartoffeln / Salatbeilage</b> <i>“Homestyle” soused herring Soused herring fillet / homestyle sauce / fried potatoes / side of salad</i>	11,00 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>A,1,C,J</sup> <b>Pommes frites / Beilagensalat / Zitrone</b> <i>Escalope of pork “Vienna style” / chips / small side salad / lemon</i>	15,00 €
<b>Großmutter's Rinderroulade „geschmort“ (250 gr. Rohgewicht)</b> <sup>G,I,J,2,3</sup> <b>Bratensoße / Rotkohl / Kartoffelpüree</b> <i>Braised roulade of beef (250 gr. uncooked) / gravy / red cabbage / mashed potatoes</i>	18,00 €

## Pasta

### Noodles

<b>Spaghetti / Auberginenbällchen / Olivenöl / Soja-Joghurt / Frühlingszwiebeln</b> <sup>A,F</sup> <i>Spaghetti / eggplant balls / olive oil / soya yoghurt / spring onions</i>	9,00 €
<b>Spaghetti / Fleischbällchen / Tomaten-Pesto</b> <sup>A,C,H</sup> <i>Spaghetti / meatballs / tomatoes and pesto</i>	10,00 €
<b>Penne / Lachswürfel / Weißweinsauce / Kirschtomaten / Baby Leaf Spinat / Lauchzwiebeln</b> <sup>A,C,D,G</sup> <i>Penne / salmon cubes / white wine sauce / cherry tomatoes / baby leaf spinach / spring onions</i>	16,00 €
<b>Penne / Weißweinsauce / Kirschtomaten / Baby Leaf Spinat / Lauchzwiebeln</b> <sup>A,C,G</sup> <i>Penne / white wine sauce / cherry tomatoes / baby leaf spinach / spring onions</i>	6,00 €



SONNENROSE

Das Restaurant im Strandhotel

## Vegetarisch

### Vegetarian

<b>Spinatstrudel / Feta / Tomatensugo</b> <sup>A,G,13</sup> <i>Spinach strudel / feta cheese / tomato sugo (sauce)</i>	10,00 €
<b>Möhren-Risotto / Erdnüsse / Schmand</b> <sup>E,G</sup> <i>Carrot risotto / peanuts / soured cream</i>	9,00 €

## Für unsere kleinen Genießer ...

### For our youngest guests

<b>„Kleiner Italiener“</b> <sup>G,I</sup> <b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> <i>Spaghetti with homemade Bolognese sauce</i>	6,00 €
<b>„Donald Duck“</b> <sup>A,C,J</sup> <b>Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salatbeilage</b> <i>“Donald Duck” – chicken nuggets with chips and side dish salad</i>	6,00 €
<b>„Käpt’n Hook“</b> <sup>A,C,G</sup> <b>Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</b> <i>“Captain Hook” – small, breaded pork cutlet with vegetables and chips</i>	6,00 €
<b>„Käpt’ns Liebling“</b> <sup>A,C,G</sup> <b>Knusprig gebratenes Seelachsfilet mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Remouladen Soße</b> <i>“Captain’s favourite” – crispy filet of pollack with seasonal vegetables, potatoes, and tartar sauce</i>	7,00 €

## Etwas Süßes zum Schluss ...

### Something sweet at the end

<b>Hausgemachte Windbeutel / Schlagsahne / wahlweise mit</b> <sup>A,G</sup> <i>Cream puff / whipped cream / optionally with</i>	
<b>Erdbeerkompott</b> <sup>A,C,G</sup> / <i>Strawberry ragout</i>	7,00 €
<b>Pistazieneis</b> <sup>A,C,G,H</sup> / <i>Pistachio ice cream</i>	7,00 €
<b>Vanilleeis / Eierlikör</b> <sup>A,C,G</sup> / <i>Vanilla ice cream and egg liqueur</i>	7,00 €
<b>Crème Brûlée / Toffee / Kirschcrumble</b> <sup>A,C,G,13</sup> <i>Crème Brûlée / toffee / cherry crumble</i>	8,00 €
<b>Pflaumenstrudel / Vanilleeis / Schlagsahne</b> <sup>A,C,G,13</sup> <i>Plum strudel / vanilla ice cream / whipped cream</i>	7,00 €

#### Sind Sie Lebensmittelallergiker?

Unsere spezielle Speisekarte informiert Sie über die Verwendung der wichtigsten Allergieauslöser in unseren Gerichten! Bitte beachten Sie: Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!

#### Are you allergic to certain foods?

Our special menu informs you about the use of the most important allergens in our dishes! Please note: cross-contamination is possible!



# SONNENROSE

Das Restaurant im Strandhotel