

SPEISENKARTE

Vorspeisen

Starters / Forretter

- Räucherlachs / Fenchelsalat / Trauben** ^{2,3} 8€
Smoked Salmon / fennel salad / grapes
Røget laks / fennikel salat / druer
- Paprikasülze / Holsteiner Katenschinken / Focaccia / Balsamico-Creme** ^{A,2,3} 9€
Peppers in aspic / local smoked ham / Focaccia bread / Balsamico cream
Rød peber i gelé / lokal røget skinke / focaccia brød / balsamico creme
- „Vitello Tonnato“ aus der Kalbsnuss / Thunfischsoße / Kapernäpfel / Rucola** ^{C,D,J,13} 11€
Thin slices of veal / tuna sauce / caper apples / rucola salad
Tynde skiver kalv / tunsauce / kapers / rucola salat

Suppen

Soups / Supper

- Linsen-Kokossüppchen / Frühlingslauch** ^{G,I}  **Veggie** 5€
Lentils and coconut cream soup / spring onions
Linse-kokos suppe
- Süßkartoffel-Limettensuppe / Croutons** ^{A,G,I}  **Veggie** 5€
Sweet potato and lime soup / croutons
Sød kartoffel-lime suppe / croutoner
- „Beef Tea“ / Klare Rinderkraftbrühe / Sesamstange** ^{A,C,I} 6€
Beef Tea / clarified beef consommé / sesame puff pastry stick
Beef Tea (klar oksekød suppe) / sesam-butterdej grissini

Salate

Salads / Salater

- Frühlingsalat / Fresh spring salad / Frisk forårssalat**  **Veggie**
wahlweise mit / with / med:
- Sautierte Champignons / sautéed mushrooms / sauterede champignons* ^{A,C,J,13} 12€
Ziegenkäse / Goat cheese / gedeost ^{A,.,J,G,13} 14€
Gebratene Rindfleischstreifen in BBQ-Soße / grilled beef strips BBQ-Style / grillede oksekøds strimler og BBQ sauce ^{A,C,J,L,13} 17€
- „Caesar Salad“** ^{A,C,D,G,J,7,13} 15€
Römersalat / Grana Padano / gebratene Hähnchenbrust / Caesar Dressing
Caesar Salad / Grana Padano / fried chicken breast / Caesar Dressing
Cæsar salat / Grana Padano parmesan ost / stegt kyllingebryst / Cæsar dressing
- Zu allen Salaten reichen wir Baguette.*
All salads will be served with baguette.
Alle salater serveres med baguette.
- Unsere Dressings:**
French Dressing ^{C,J,13} / **Ceasar Dressing** ^{C,G,J} / **Dunkles Balsamico Dressing** ^{C,J,13}
Choice of dressings: French dressing / Ceasar dressing / dark balsamico dressing
Vores udvalg af dressings: French dressing / Cæsar dressing / mørk balsamico dressing

Sind Sie Lebensmittelallergiker?

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

Do you have to live with food allergies?

Our Special menu provides information about the major allergens in our dishes! Please note: Cross contamination is not impossible!



SONNENROSE
Das Restaurant im Strandhotel

Hauptgerichte Fleisch

Main dishes, meat / Hovedretter, kød

- Gebratene Schweinemedallions / Calvadosjus / gebratene Kartoffelwürfel mit Pilzen** ^{G,I,J} 17 €
Fried medallions of pork / calvados jus / panfried potatoe cubes / mushrooms
Stegte svinemedaljoner / calvados juice / pandestegte kartoffel-terninger med champignons
- Gebratene Maishähnchenbrust / Kräutersoße / roh mariniertes Spitzkohl / sautierte Drillinge** ^{A,I,7} 18 €
Fried corn-chicken breast / herb sauce / raw marinated sweetheart cabbage / sautéed small potatoes
Stegt majsdyllingebryst / krydderjuice / råmarinerede spidskål / sauterede små kartofler
- Rindersteak / Rotweinschalotten / Bohnen-Paprikaragout / Kartoffelstampf** ^{A,G} 25 €
Beefsteak / red wine shallots / beans and peppers ragout / mashed potatoes
Okse-steak / rødvins-skalotteløg / bønne-paprika ragout / kartoffelmos

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish / Fiske hovedretter

- Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt / Fenchelschaum / Zucchini-Olivengemüse / gebutterte Drillinge** ^{A,G,6} 14 €
Fried fillet of white halibut / fennel foam / zucchini olive vegetables / butterfried small potatoes
Stegt hvid helleflynderfilet / fennikelskum / zucchini – oliven tilbehør / smørstegte små kartofler
- Gebratenes Dorschfilet / Champagnerkraut / Specktrauben / Senfsauce / Kartoffelstampf** ^{A,G,J,2,3} 17 €
Fried fillet of codfish / champagne kraut / bacon flavoured grapes / mustard sauce/ potato puree
Stegt torskefilet / mild champagneskål / dampede druer med bacon / sennepssauce / kartoffelmos
- Pannfisch / Senfsoße / Bratkartoffeln / Gurkensalat** ^{A,G,J,2,3} 17 €
Fish pan / fried potatoes / mustard sauce / cucumber salad
Fiske pande / brasede kartofler / sennepssauce / agurk salat
- Gestocktes Lachsfilet / zerlassene Zitronenbutter / Seegrass-Zwiebelgemüse / Gnocchi** ^{C,G} 18 €
Stacked fillet of salmon / lemon butter / seagrass onion vegetables / gnocchi
Velstegt laksefilet / smeltet citronsmør / ålegræs - løg tilbehør / gnocchi
- Gegrilltes Thunfischsteak "Medium" / Peperonata / Sesamkartoffeln** ^A 19 €
Medium grilled tuna steak / peperonata / sesam flavoured potatoes
Medium grillet steak af tun / peperonata / sesam-krydrede kartofler

Küchenklassiker

Kitchen classics / Ægte køkken-klassikere

- Holsteiner Sauerfleisch / Granny Smith / Bratkartoffeln / Sauce Remoulade / Salatbeilage** ^{C,J,2,3,13} 13 €
Vinegar marinated jelly meat / Granny Smith / fried potatoes / sauce remoulade / side dish salad
Holstensk „Surflæsk“, eddike marineret/Granny Smith / stegte kartofler / remoulade sauce / salat tallerken
- Dreierlei vom Matjes** ^{C,G,J,2,3} 14 €
Matjes / Sherry-Matjes / Preiselbeersahne / Hausfrauensoße / Bratkartoffeln / Salatbeilage
Arrotment of Matjes – served three ways / Fillet / sherry style / cowberry cream / apples and onions sauce / panfried potatoes / side dish salad
3 slags "Matjes" – sild - 1 filet / 1 sherry-"Matjes" / tyttebær-crème / æble- og løgsauce / stegte kartofler / salttallerken
- Schnitzel „Wiener Art“** ^{A,C} 15 €
Pommes Frites / Beilagensalat / Zitrone
Escalope of pork „Vienna style“ / French fries / side dish salad / lemon
Svine „Wienerschnitzel“ / pommes frites / salat tallerken / citron
- Großmutter's Rinderroulade „geschmort“ (250gr. Rohgewicht)** ^{I,J,2,3} 17 €
Bratensauce / Speckbohnen / Kartoffelpüree
Braised roulade of beef (250gr. raw weight) / gravy / beans and bacon / mashed potatoes
Bedstemors okseroulade / grønne bønner med bacon / kartoffelmos



SONNENROSE
Das Restaurant im Strandhotel

Pasta

Noodles, Nudler

Spaghetti / geschmorte Champignons / Frühlingslauch / Creme fraiche ^{A,G}  **Veggie** 10 €
Spaghetti / braised mushrooms / spring onions / crème fraîche
Spaghetti / stegte champignons / forårsløg / crème fraîche

Tagliatelle / Garnelen / Kirschtomaten / Lauchzwiebeln / Thai Chili / Baby-Spinat / Knoblauch ^A 17 €
Tagliatelle pasta / prawns / cherry tomatoes / spring onions / thai chili / baby leaf spinach / garlic
Tagliatelle pasta / rejer / cherry tomater / forårsløg / thai chili / baby spinatblade / hvidløg

Tagliatelle / Kirschtomaten / Lauchzwiebeln / Thai Chili / Baby-Spinat / Knoblauch ^A  **Veggie** 10 €
Tagliatelle pasta / cherry tomatoes / spring onions / thai chili / baby leaf spinach / garlic
Tagliatelle pasta / cherry tomater / forårsløg / thai chili / baby spinatblade / hvidløg

Vegetarisch

Vegetarian / Vegetarisk

Ziegenkäse / geschmorter Baby-Spinat / Kirschtomaten / Walnusskerne ^{G,H,2}  **Veggie** 15 €
Goat cheese / braised baby leaf spinach / cherry tomatoes / walnuts
Gedeost / braiserede baby spinatblade / cherry tomater / valnødder

Gnocchis / Pesto / Paprika / Rucola ^{C,G,J,13}  **Veggie** 12 €
Gnocchis / pesto / peppers / rucola
Gnocchis / grøn pesto / pebre / rucola

Für unsere kleinen Genießer

For our youngest guests... / Til vores yngste livsnydere...

„Kleiner Italiener“ ^{A,1,I} 6 €
Spaghetti, mit hausgemachter Bolognese Sauce
Spaghetti with homemade Bolognese Sauce
Spaghetti med hjemmelavet Bolognese sauce

„Donald Duck“ ^{A,1,C,G,7,12,16} 6 €
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salatbeilage
„Donald Duck“ chicken nuggets with French fries and side dish salad
„Anders And“ kyllinge-nuggets med pommes frites og salat-tallerken

„Käpt'n Hook“ ^{A,1,C,G,7,12} 7 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites
„Captain Hook“ small breaded pork cutlet with vegetables and French fries
„Kaptajn Klo“ små panerede koteletter, grøntsager og pommes frites

„Käpt'ns Liebling“ ^{A,1,C,D,G,7,12} 8 €
Knusprig gebratenes Seelachsfilet mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Sauce Remoulade
„Captain's favorite“ crispy filet of pollack with seasonal vegetables, potatoes and tartar sauce
„Skipper's livret“ sprøstegt frisk fiskefilet, serveret med årstidens grøntsager, kartoffer og remoulade-sauce

Etwas Süßes zum Schluss...

Something sweet at the end..., Til den søde tand – til slut..

Mandarinen Panna Cotta / Eis von der weißen Schokolade ^{C,G} 7 €
Mandarin flavoured panna cotta / white chocolate ice cream
Mandarin panna cotta / hvid chokoladeis

Hausgemachte Windbeutel / Schlagsahne / wahlweise ^{A,G} 5 €
Cream puff / whipped cream / optionally with
Tysk flødebolle med flødeskum serveret med enten

Heidelbeerkompott ^{A,G} 5 €
Bilberry ragout / hindbærkompot

Pistazieneis ^{A,C,G,H} 5 €
Pistachio ice cream / pistacie is

Vanilleeis / Eierlikör ^{A,C,G} 6 €
Vanilla ice cream and egg liqueur / vanilje is og æggelikør

