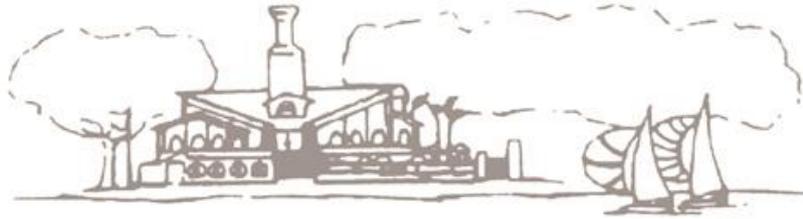


# Strandterrassen



Herzlich Willkommen in den „Strandterrassen Steinhude“!

Unsere Geschichte beginnt im Jahr 1899 mit der Eröffnung des „Strandhotels“, welches schnell zum Herzstück der touristischen Entwicklung in Steinhude wurde. Es war eine Sensation seiner Zeit, die weit über die regionalen Grenzen hinaus Besucher anzog. Nachdem das Originalgebäude zwischen 1945 und 1952 von den britischen Alliierten beschlagnahmt und nahezu vollständig zerstört wurde, stand an seiner Stelle zunächst ein einfacher Betonbau, der den einstigen Glanz vermissen ließ.

Ein bedeutender Neubeginn für unser Anwesen war das Jahr 1986, als in nur sieben Monaten eine umfassende Sanierung erfolgte. Es entstand ein architektonisch beeindruckendes Gebäude mit einem charakteristischen V-förmigen Dach. Zudem prägt der historische Turm, der seit 1899 die Zeit überdauert hat und das verheerende Feuer von 1952 überlebt hat, das Erscheinungsbild der „Strandterrassen“. 1998 wechselte das Anwesen in private Hände, zu Karl-Heinz Lampe und Bernd Most und seit 2008 wird es mit viel Liebe und Leidenschaft von der Familie Lampe geführt.

Ein besonderes Juwel in unserer neueren Geschichte ist der Wintergarten, der Anfang 2016 errichtet wurde. Er dient als perfekter Rahmen für festliche Anlässe aller Art und bietet mit seiner spektakulären Aussicht auf das Steinhuder Meer und den atemberaubenden Sonnenuntergang ein unvergleichliches Ambiente.

Seit Anfang 2015 liegen die Zügel der Geschäftsführung in den Händen der Söhne, Andreas und Thomas Lampe, die mit viel Herzblut und neuen Ideen das Erbe ihres Vaters fortsetzen.

Für Ihre Veranstaltungen und Feierlichkeiten stehen wir Ihnen mit fachkundigem Rat und engagierter Tat zur Seite. Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Stunden bescheren zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen,  
Ihre Familie Lampe und das Team der Strandterrassen

Strandterrassen



Strandterrassen

## Kinder / Kids

### **Pommes Frites mit Ketchup<sup>21,27</sup> und Mayonnaise<sup>3,12,22</sup>**

*French fries with ketchup and mayonnaise*

- Natur	<i>nature</i>	5,00 €
- mit Hähnchen Nuggets <sup>1,3,9,14</sup>	<i>chicken nuggets</i>	7,50 €
- mit Fischstäbchen <sup>1,3,4</sup>	<i>homemade Fish Sticks</i>	10,00 €
- mit Schweineschnitzel <sup>1,3</sup>	<i>pork escalope</i>	12,00 €

### **Buttergemüse<sup>6</sup> und Salzkartoffeln**

*Buttered vegetables and boiled potatoes*

- Natur	<i>nature</i>	4,00 €
- mit Hähnchen Nuggets <sup>1,3,9,14</sup>	<i>chicken nuggets</i>	6,50 €
- mit Fischstäbchen <sup>1,3,4</sup>	<i>homemade Fish Sticks</i>	9,00 €
- mit Schweinschnitzel <sup>1,3</sup>	<i>pork escalope</i>	11,00 €

## Suppe / Soup



### **Tomatensuppe mit feinen Kräutern und Croûtons<sup>1,6</sup>**

*Tomato soup with fine herbs and croutons*

8,00 €

## Saucen und anderes / Sauces and others

<i>Ketchup<sup>21,27</sup></i>	<i>ketchup</i>	0,60 €
<i>Mayonnaise<sup>3,12,22</sup></i>	<i>mayonnaise</i>	0,60 €
<i>Senf<sup>9</sup></i>	<i>mustard</i>	0,60 €
<i>Remoulade<sup>3,6,9,12,14,24</sup></i>	<i>tartar sauce</i>	1,00 €
<i>Aioli<sup>3,6,9,12,14,24</sup></i>	<i>Aioli</i>	1,00 €
<i>Zerlassene Butter<sup>6</sup></i>	<i>melted butter</i>	1,00 €
<i>Champignonrahmsauce<sup>6</sup></i>	<i>creamy mushroom sauce</i>	4,00 €
<i>2 Scheiben Baguette<sup>1</sup></i>	<i>two slices of baguette</i>	0,80 €
<i>Hausfrauensauce<sup>1,6,9,14,22</sup></i>	<i>housewife sauce</i>	1,50 €
<i>Kräuterquark<sup>3,6,9,12,14,24</sup></i>	<i>Herb curd</i>	1,00 €
<i>Kleine Portion Parmesansplitter<sup>6</sup></i>	<i>Small portion of parmesan slivers</i>	2,00 €

**Strandterrassen**



Strandterrassen

## Vorspeise / Starters



### **Bruschetta (3 Stück)**

**geröstetes Baguette<sup>1</sup> mit angemachten Tomaten**

*Bruschetta (3 pieces)*

*roasted baguette with marinated tomatoes*

10,50 €

### **Fisch-Vorspeisenteller**

**Räucherlachs<sup>4</sup> und 2 gebratene Garnelen<sup>2</sup>**

**an saisonalem Blattsalat mit Mango Orangen Chutney dazu Röstzwiebeln<sup>1</sup>**

*Fish starter plate*

*Smoked salmon and 2 fried shrimps*

*on seasonal leaf salad with mango orange chutney and fried onions*

25,00 €



**Kleiner gemischter Salat mit Dressing,  
dazu Parmesansplitter<sup>6</sup> und Croûtons<sup>1,6</sup>**

*Small mixed salad with dressing*

*with Parmesan slivers and croutons*

11,00 €

**Gebratene Garnelenspieße<sup>2</sup> mit Baguette<sup>1</sup> und Aioli<sup>3,6,14,22</sup>**

*Fried shrimps with baguette and aioli*

2 Spieße / 20,00 €

1 Spieß / 15,00 €

*Neu / new*

#### **Dressing:**

- Hausdressing<sup>3,6,9,12,14,24</sup>

- Mango-Chili-Kokos Vinaigrette



**Strandterrassen**



Strandterrassen

## Fleisch / Meat

### **Schnitzel <sup>1,3</sup> „Wiener Art“ vom Schwein – aus nachhaltiger Aufzucht, mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites**

Zum dazu bestellen:  
Champignonrahmsauce <sup>6</sup>  
Additional:  
Creamy mushroom sauce  
4,00 €

Schnitzel "Wiener Art" - from sustainable breeding,  
with seasonal leaf lettuce with French fries

27,00 €      ½ Portion 21,00 €

### **Hausgemachte Sülze <sup>36</sup>**

**an saisonalem Blattsalat**

**dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>21,22,36</sup> und Zwiebeln**

Homemade brawn

with seasonal leaf lettuce

along with fried potatoes with bacon and onions

19,00 €      ½ Portion 14,00 €

### **Argentinisches Rumpsteak**

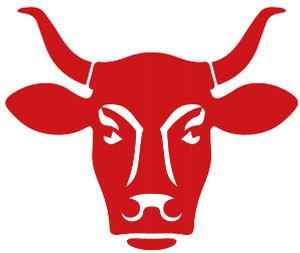
**mit Kräuterbutter <sup>6</sup> , Pommes Frites**

**und saisonalem Blattsalat**

Argentinian Rumpsteak with herb-flavoured butter and French fries

along with seasonal lettuce

35,00 €



### **Fleischerei Knuhr Rinder-Currywurst <sup>34,36</sup>**

**mit Pommes Frites, Currysauce und saisonalem Blattsalat**

Butcher Bovine currywurst

with French fries and curry sauce with seasonal lettuce

16,00 €

### **Teriyaki <sup>1,21</sup> Turkey Bowl**

**mit Putenbruststreifen, Gemüse, Sesam <sup>5,7,8,10,13</sup> , Bohnen und Couscous <sup>1</sup>**

Teriyaki Turkey Bowl

with turkey breast strips, vegetables, sesame, beans and couscous

19,00 €



### **Vegan Teriyaki <sup>1,21</sup> Bowl**

**mit saisonalem Gemüse, Sesam <sup>5,7,8,10,13</sup> , Bohnen und Couscous <sup>1</sup>**

15,00 €

Strandterrassen



## Fisch / Fish

*Wir beziehen unseren Fisch aus Aquakulturen  
oder aus nachhaltigem Fischfang (MSC-zertifizierter Fisch)*

### **Schollenfilet<sup>1,4</sup> vom Nordseekutter**

**mit brauner Butter<sup>6</sup> dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat**

*Plaice filet from the North Sea cutter*

*with brown butter, boiled potatoes and dill and cucumber salad*

Natur	25,00 €		½ Portion 17,00 €
Finkenwerder Art	32,00 €	(Speck <sup>36</sup> & Zwiebeln)	½ Portion 24,00 €
Nordsee Krabben <sup>2</sup>	35,00 €		½ Portion 27,00 €

### **Matjesfilet<sup>4,21,33</sup> nach Hausfrauenart**

**auf feiner Sahnesauce<sup>1,6,9,14,22</sup> mit Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken dazu Salzkartoffeln**

*Matjes filet on fine cream sauce with apples, onions  
and pickles along with boiled potatoes*

23,00 €	18,00 €
3 Filets	2 Filets

*Zum dazu bestellen:*

*Dijon-Senfsauce<sup>6,9</sup>*

*Additional:*

*Dijon mustard sauce*

*4,00 €*

### **Gebratenes Zanderfilet<sup>1,4</sup>**

**mit Buttergemüse<sup>6</sup> und Rosmarinkartoffeln**

*Fried pikeperch filet*

*with buttered vegetables and rosemary potatoes*

26,00 €	½ Portion 19,00 €
---------	-------------------

### **Gebratenes Lachsfilet<sup>1,4</sup>**

**mit Blattspinat in Rahm<sup>1,6</sup> und Salzkartoffeln**

*Fried salmon filet*

*with spinach in cream and boiled potatoes*

31,00 €	½ Portion 22,50 €
---------	-------------------

**Strandterrassen**



Strandterrassen



## Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat und Kräuterdip <sup>3,6,9,12,14,24</sup>

Baked potato with seasonal leaf lettuce and herb dip

- Natur	nature	14,50 €
- zwei Matjesfilets <sup>4,21,33</sup>	two matjes filets	19,50 €
- gebratene Putenbruststreifen	stripes of fried turkey breast	20,00 €
- Räucherlachs <sup>4</sup>	smoked salmon	23,00 €
- Nordseekrabben <sup>2</sup>	North Sea crabs	24,50 €
- zwei Garnelenspieße <sup>2</sup>	two shrimps skewer	27,50 €

### Dressing:

- Hausdressing <sup>3,6,9,12,14,24</sup>
- Mango-Chili-Kokos Vinaigrette



## Gemischter Salat mit Dressing, Parmesan <sup>6</sup> und Croûtons <sup>1,6</sup>

Mixed salad with dressing, Parmesan and croutons

- Natur	nature	16,00 €
- zwei Matjesfilets <sup>4,21,33</sup>	two matjes filets	20,00 €
- gebratene Putenbruststreifen	stripes of fried turkey breast	20,00 €
- Räucherlachs <sup>4</sup>	smoked salmon	22,50 €
- Nordseekrabben <sup>2</sup>	North Sea crabs	25,00 €
- zwei Garnelenspieße <sup>2</sup>	two shrimps skewer	27,50 €



## Couscous-Tomaten

gebackene Tomaten gefüllt mit Couscous <sup>1</sup>, Pinienkernen <sup>5,7,8,10,13</sup>,  
Frühlingslauch, Sultaninen <sup>15</sup> und weißen Bohnen  
dazu Rosmarinkartoffeln mit Basilikum-Pesto <sup>5,7,8,10,13</sup>

Grilled tomatoes

stuffed with couscous, pine nuts, spring onion, sultanas and white beans  
along with rosemary potatoes and basil pesto

21,00 €



## Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta <sup>1,3,6</sup>, mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Rahm <sup>6</sup> dazu Parmesansplitter <sup>6</sup>

Ravioli stuffed with spinach and ricotta  
along with cherry tomatoes and spring onions in cream with parmesan slivers

23,00 €      ½ Portion 19,00 €

Strandterrassen



Strandterrassen

*Zeichenerklärung Allergene:*

*Allergene*

- 1) Weizen
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Milch / Laktose
- 7) Pistazien
- 8) Haselnüsse
- 9) Senf
- 10) Sesamsamen
- 11) Weichtiere
- 12) Soja
- 13) Schalenfrüchte
- 14) Sellerie
- 15) Lupine

*Zeichenerklärung Zusatzstoffe:*

*Zusatzstoffe*

- 20) mit Farbstoff
- 21) mit Konservierungsstoff
- 22) mit Antioxidationsmittel
- 23) geschwefelt
- 24) mit Geschmacksverstärker
- 25) geschwärzt
- 26) mit Phosphat
- 27) mit Süßungsmittel
- 28) koffeinhaltig
- 29) chininhaltig
- 30) enthält eine Phenylalaninquelle
- 31) gewachst
- 32) mit Taurin
- 33) Säuerungsmittel
- 34) Stabilisatoren
- 35) Phosphorsäure
- 36) Nitrit-Pökelsalz

*Strandterrassen*

*Strandterrassen*



# Vegane Speisen

## Vorspeise

Vegane Tomatensuppe  
mit feinen Kräutern  
8,00 €

Bruschetta (3 Stück)  
geröstetes Baguette<sup>1</sup> mit angemachten Tomaten  
10,50 €

Veganer kleiner gemischter Salat  
mit Mango-Chili-Kokos Vinaigrette  
11,00 €

## Hauptgerichte

Vegan Teriyaki <sup>1,21</sup> Bowl  
Saisonaalem Gemüse, Sesam <sup>5,7,8,10,13</sup>, Bohnen und Couscous <sup>1</sup>  
15,00 €

Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat  
mit Mango-Chili-Kokos Vinaigrette  
14,50 €

Veganer gemischter Salat mit Mango-Chili-Kokos Vinaigrette  
16,00 €

Couscous-Tomaten  
gebackene Tomaten gefüllt mit Couscous<sup>1</sup>, Pinienkernen <sup>5,7,8,10,13</sup>,  
Frühlingslauch, Sultaninen <sup>15</sup> und weißen Bohnen  
dazu Rosmarinkartoffeln mit Basilikum-Pesto <sup>5,7,8,10,13</sup>  
21,00 €

Strandterrassen



Strandterrassen

# Vegan

## Kaffee

### Heiße Getränke

mit Bio-Fairtrade Espressobohnen



Kaffee Crema

4,00 €

Espresso

3,00 €

Espresso Macchiato

3,50 €

Doppelter Espresso

5,00 €

Milchkaffee

5,00 €

Cappuccino

5,00 €

Latte Macchiato

5,50 €

heiße Schokolade

Alle Spezialitäten  
mit  
Hafermilch

## Tee

3,90 €

Darjeeling  
Japan Sencha  
Kamille

Assam  
Kräutergarten  
Vitamin Oase

Earl Grey  
Pfefferminze  
Roobios-Vanille

## Kuchen

Schokoladen-Birnen-Kuchen  
4,90 €

## Eis

pro Kugel 2,90 €

Zitronensorbet  
Himbeersorbet  
Passionsfruchtsorbet

Strandterrassen



Strandterrassen

## *Aperitif*

*Campari* 8,00 €  
*mit Soda oder Orangensaft*

## *Wermut*

*Martini rosso* 16 % 5 cl 5,00 €

*Martini bianco* 16 % 5 cl 5,00 €

## *Sherry*

*Sandemann medium* 17 % 5 cl 5,00 €

*Sandemann dry* 17 % 5 cl 5,00 €

*Sandemann sweet* 17 % 5 cl 5,00 €

## *Sekt*

*Hausmarke, trocken* Glas 0,1l 5,00 €

Flasche 0,75l 26,00 €

*Sekt, alkoholfrei* Glas 0,1l 4,50 €

Flasche 0,75l 23,00 €

*Kaffee und Kuchen finden Sie  
auf der letzten Seite*

*Strandterrassen*



*Strandterrassen*

## Eis

*Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Stracciatella, Amarena-Kirsch und Zitrone  
Vegan: Himbeere und Passionsfrucht*

*Erstellen Sie Ihren eigenen Becher:*

<i>Eine Kugel Eis nach Wahl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Portion Sahne zum Eisbecher</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Baileys-Topping</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Eierlikör-Topping</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Schokoladensauce</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Eis Praline</i>	<i>3,70 €</i>
<i>eine Kugel Eis nach Wahl ummantelt mit Honig-Erdnüssen und Honig</i>	
<i>Kinderbecher</i>	<i>3,90 €</i>
<i>eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, Sahne und Schokoladenlinsen</i>	
<i>Tasse voll Glück</i>	<i>5,50 €</i>
<i>eine Kugel Eis nach Wahl, angedickte Kirschen, Sahne und Schokoladensauce</i>	
<i>Coupe Denmark</i>	<i>8,00 €</i>
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce, Krokant und Sahne</i>	
<i>Banana Split</i>	<i>8,00 €</i>
<i>eine Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Banane, Schokoladensauce und Sahne</i>	

*Schokotraum* 7,50 €  
zwei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne

*Schwarzwaldbecher* mit Alkohol 9,50 €  
eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis,  
Sahne, Kirschen, Kirschwasser und Schokoladenstreusel

*Eierlikörbecher* mit Alkohol 8,00 €  
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis  
mit Eierlikör und Sahne

*Amarena-Becher* mit Alkohol 8,00 €  
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis,  
Amarena-Kirschen und Sahne

### **Eis Getränke**

*Eiskaffee*  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 0,2 l 4,90 €  
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 0,4 l 8,00 €

*Eisschokolade*  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 0,2 l 4,90 €  
mit einer Kugel Vanilleeis und einer Kugel Schokoladeneis und Sahne 0,4 l 8,00 €

*Milchshake* 0,4 l 8,00 €  
mit Erdbeereis, Vanilleeis oder Schokoladeeis

*Sanfter Engel*  
eine Kugel Vanilleeis und Orangensaft 0,2 l 4,50 €  
zwei Kugeln Vanilleeis und Orangensaft 0,4 l 8,00 €



## Weißweine

	0,1 l	0,2 l	Flasche
<i>Silvaner, Franken, trocken duftig, typischer Silvaner 11,0 %</i>	4,30 €	7,50 €	29,50 € 1,00 l
<i>Riesling „classic“ Rheinhessen, trocken Säurebetonter Wein mit vollem Aroma 11,5 %</i>	4,30 €	7,50 €	22,50 € 0,75 l
<i>Weißer Burgunder, Rheinhessen, trocken Eleganter, feinfruchtiger Wein 13,0 %</i>	4,50 €	8,00 €	24,00 € 0,75 l
<i>Scheurebe, Rheinhessen, feinfruchtig Eleganter sortentypischer Wein 8,5 %</i>	4,00 €	7,00 €	21,00 € 0,75 l
<i>Chardonnay, Rheinhessen, Spätlese, feinherb Extrakt reicher, mineralischer Wein 12,0 %</i>	4,30 €	7,50 €	22,50 € 0,75 l

## Rosé

	0,1 l	0,2 l	Flasche
<i>Rotling aus Spätburgunder und grauem Burgunder, Rheinhessen, feinherb 13,0 %</i>	4,30 €	7,50 €	24,50 € 0,75 l

Strandterrassen



Strandterrassen

## Rotweine

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Dornfelder, Rheinhessen, trocken Weinhaus Flick, Einzellage 12,0 %	4,00 €	7,00 €	20,90 € 1,00 l
Schwarzriesling, Rheinhessen, trocken Weingut Krughof, Fruchtiger, vollmundiger Rotwein 13,5 %	4,00 €	7,00 €	21,00 € 0,75 l
Cabernet Sauvignon, Rheinhessen, trocken, Weingut Krughof Vollmundiger, gerbstoffreicher Rotwein 13,0 %	4,30 €	7,50 €	22,50 € 0,75 l
Dornfelder, Rheinhessen, <u>lieblich</u> Weinhaus Flick, Einzellage 11,5 % Fruchtig vollmundig	4,00 €	7,00 €	20,90 € 1,00 l
Weinschorle (süß oder trocken)		6,50 €	

Strandterrassen



Strandterrassen

## **Bier vom Fass**

Fürstenberg Pilsener	4,8 %	0,25 l	4,00 €
oder als Alster / Radler		0,4 l	5,80 €

Rupp Bräu Pilsener	4,8 %	0,3 l	5,60 €
oder als Alster / Radler		0,5 l	7,90 €

Rupp Bräu dunkel	5,4 %	0,3 l	5,60 €
		0,5 l	7,90 €

## **Flaschenbiere**

Hacker Pschorr Weizen hell	5,5 %	0,5 l	6,30 €
----------------------------	-------	-------	--------

Paulaner Weizen dunkel	5,3 %	0,5 l	6,30 €
------------------------	-------	-------	--------

Paulaner Weizen alkoholfrei		0,5 l	6,30 €
-----------------------------	--	-------	--------

Paulaner Weizen Zitrone alkoholfrei		0,5 l	6,30 €
-------------------------------------	--	-------	--------

Fürstenberg Pilsener alkoholfrei		0,33 l	4,20 €
----------------------------------	--	--------	--------

Vitamalz		0,33 l	3,90 €
----------	--	--------	--------

Berliner Weiße	3,0 %	0,33 l	5,30 €
----------------	-------	--------	--------

Himbeere / Waldmeister

## **Alkoholfreie Getränke**

Christinenbrunnen Mineralwasser		0,75 l	7,50 €
---------------------------------	--	--------	--------

Spritzig, Medium oder ohne Kohlensäure*		0,25 l	3,40 €
---	--	--------	--------

\*enthält Spuren von Kohlensäure

Coca-Cola, Fanta, Sprite,		0,3 l	4,30 €
---------------------------	--	-------	--------

Coca-Cola Zero oder Spezi		0,5 l	6,50 €
---------------------------	--	-------	--------

**Strandterrassen**



Strandterrassen

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Säfte von Niehoffs Vaihinger</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	6,00 €
<i>Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kirsch-Nektar, Traubensaft, Multivitamin Saft, Bananennektar, Johannisbeeren-Nektar, Maracujanektar oder Rhabarbernektar</i>		
<i>Fruchtsaftschorle</i>	0,4 l	4,50 €
<i>Schweppes</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon oder Wild Berry</i>		

## **Cocktails**

<i>Aperol Spritz</i>		9,00 €
<i>Sekt, Soda und Aperol</i>		
<i>Hugo</i>		9,00 €
<i>Sekt, Minze und Holunderblütensirup</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>		9,00 €
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry und geeiste Beeren</i>		
<i>Tequila Sunrise</i>		9,00 €
<i>Tequila Silver, Orangensaft und Grenadine</i>		
<i>Virgin Red Lemon</i>		7,00 €
<i>Schweppes Tonic, Sprite und Grenadine</i>		
<i>Longdrink 0,2 l</i>	2 cl	7,00 €
<i>Longdrink 0,2 l</i>	4 cl	10,80 €

**Strandterrassen**



Strandterrassen

**Heiße Getränke  
mit Bio-Fairtrade Espressobohnen**



Kaffee Crema	4,00 €
Kaffee Crema mit ½ Portion Sahne	4,60 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Milchkaffee	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Latte Macchiato	5,50 €
heiße Schokolade	4,00 €
heiße Schokolade mit ½ Portion Sahne	4,60 €
Glas Grog mit Rum (4 cl)	mit Alkohol 9,00 €
Irish Coffee	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kaffee mit Whiskey und Sahne</i>	
Russische Schokolade	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kakao mit Vodka, Sahne und Schokostreuseln</i>	
Pharisäer	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kaffee mit Rum, Sahne und Schokostreuseln</i>	
Rüdesheimer	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokostreuseln</i>	
Lumumba	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kakao<sup>6</sup> mit Amaretto, Sahne und Schokostreuseln</i>	
Karumba	mit Alkohol 9,00 €
<i>Kakao mit Rum, Sahne und Schokostreuseln</i>	
<i>(Karumba ist eine australische Kleinstadt, wir verwenden den Begriff für unseren KAKAO mit RUM, dem LumumBA ähnlich)</i>	

*Alle Spezialitäten auch  
mit Hafermilch* 

**Strandterrassen**



Strandterrassen

Tee



# HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880

Glas Tee

3,90 €

### **Darjeeling**

*aus den Hochlagen Indiens*

*Fein, ausgewogen, blumig*

### **Earl Grey**

*Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte*

### **Japan Sencha**

*Eleganter, belebender grüner Tee*

*aus Japan, sein feinherber*

*Geschmack wird durch eine leichte*

*Süße abgerundet*

### **Pfefferminz**

*Aus reinem Pfefferminzkraut.*

*Wohltuend und erfrischend,*

*mit kühlender Wirkung.*

### **Vitamin Oase**

*Erfrischende Komposition aus*

*Hibiskusblüten, Orangenschalen,*

*Apfelstückchen und Weinbeeren.*

### **Assam**

*Kräftiger Tee aus dem Nordosten*

*Indiens. Mit würzig-malzigem*

*Aroma und leicht süßlichem*

*Abgang*

### **Kräutergarten**

*Eine erfrischende Mischung aus*

*Pfefferminzblättern, Hagebutten-*

*Schalen, Fenchel, Anis, Salbei,*

*Apfelstücken und Verbenenkraut*

### **Kamille**

*Mild-bekömmlicher, beruhigender*

*Tee aus reinen Kamillenblüten*

### **Rooibos-Vanille**

*Wunderbar duftender Rooibostee*

*mit natürlichem Vanillearoma*

Strandterrassen



Strandterrassen

## Kuchen

Unsere aktuelle Kuchen- und Tortenauswahl  
finden Sie in der Auslage, rechts neben der Bar.  
Bitte geben Sie Ihre Bestellung am Tisch auf.

Kuchen	ab 4,90 €
<i>(Apfelkuchen, Käsekuchen, Möhrenkuchen, veganer Schokoladen-Birnen-Kuchen und Kirschkuchen)</i>	
Kuchen mit Sahne	ab 6,10 €
Torten	ab 6,50 €
Portion Sahne	1,20 €
Windbeutel mit Sahne	6,50 €
mit kalten Kirschen	+ 3,50 €
mit Eis	+ 2,90 €
frische Waffel mit Puderzucker	4,50 €
mit Sahne	+ 1,20 €
mit heißen Kirschen	+ 3,50 €
mit Eis	+ 2,90 €
mit Schokoladensauce	+ 1,00 €
mit Banane	+ 2,00 €
frische Waffel für Schokoladen Liebhaber	9,00 €
Waffel mit Schokoladensauce, Schokoraspeln, Schokoladeneis und Sahne	
Banana-Split Waffel	10,50 €
frische Waffel mit einer Banane, Schokoladensauce, Sahne und einer Kugel Schokoladeneis	

Strandterrassen



Strandterrassen