

Strandterrassen



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. Als die britischen Alliierten das Originalgebäude zwischen 1945 und 1952 beschlagnahmten, zerstörte ein durch eine Zigarette ausgelöster Brand das Gebäude nahezu vollständig. An seiner Stelle errichtete man zunächst einen einfachen 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 und das verheerende Feuer von 1952 überlebt hat, das Erscheinungsbild der heutigen „Strandterrassen“.

1998 wechselte das Anwesen in private Hände von Karl-Heinz Lampe und Bernd Most. Seit 2008 wird es mit viel Liebe und Leidenschaft von der Familie Lampe geführt.

Ein besonderes Juwel unserer neueren Geschichte ist der Wintergarten, der Anfang 2016 errichtet wurde. Er bietet den perfekten Rahmen für festliche Anlässe aller Art und besticht durch seine spektakuläre Aussicht auf das Steinhuder Meer sowie eindrucksvolle Sonnenuntergänge.

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

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



Strandterrassen



Verzeichnis

Events	2
Saison	3
Kleine Speisen	4
Vorspeisen	5
Fleisch.....	6
Fisch	7
FrISChe Küche.....	9
Kindergerichte	11
Dessert.....	12
Aperitif	13
Cocktails.....	14
Biere	15
Alkoholfreie Getränke.....	16
Weine	17
Spirituosen	18
Heiße Getränke	19
Tee.....	20
Eis	21
Kuchen	23

Strandterrassen



Strandterrassen



Events

Krimidinner – Die Nacht des Schreckens	27.03.
Oster-Frühstücksbuffet	05.03.
Ostereiersuche für Kinder	05.03.
Oster-Frühstücksbuffet	06.03.
A Tribute to Abba – Unforgettable Dinner.....	10.04.
Bingo mit Chantal.....	01.05.
Public Viewing WM 2026.....	ab 11.06.
White Night	01.08.
Wischmeyers Zeltmission	28.08.
Puppentheater- Das NEINhorn.....	29.08.
Puppentheater- Petterson & Findus.....	29.08.
Wischmeyers Zeltmission	29.08.
Puppentheater – NEINhorn & SchLANGeweile	30.08.
Puppentheater – Die Eule mit der Beule	30.08.
Wischmeyers Zeltmission	30.08.
Theater Dinner – Ein Herz und eine Tante	23.10.
Halloween Rallye für Kinder	31.10.
Halloween Party für Erwachsene	31.10.
Silvester Party.....	31.12.

Eventim – Light



Strandterrassen



Strandterrassen



Saison

Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen

9 €

Frischer Spargel

mit Salzkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

Natur 23 €

Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinke + 7 €

Schweine Schnitzel + 8 €

Gebratenes Schollenfilet + 8 €

gebratenes Zanderfilet + 9 €

gebratenes Lachsfilet + 11 €

gebratenes Rotbarschfilet + 8 €

Strandterrassen



Strandterrassen



Kleine Speisen

Serrano-Frischkäse-Baguettine

FrISChe Baguettine mit zartem Serrano-Schinken und cremigem Frischkäse, dazu Feldsalat, gehobelter Parmesan, Kresse und aromatischen, getrockneten Tomaten

Fresh baguettine with delicate Serrano ham and creamy cream cheese, topped with lamb's lettuce, shaved Parmesan, cress and aromatic sun-dried tomatoes

11 €



Rote-Bete-Schafskäse-Baguettine

FrISChe Baguettine mit Rote-Bete und würzigem Schafskäse, Feldsalat dazu rote Zwiebeln, Kresse und gerösteter Sesam

Fresh baguettine with beetroot and savoury feta cheese, lamb's lettuce topped with red onions, cress and toasted sesame seeds

11 €



Hausbrot

FrISChe Hausbrot mit dreierlei Dips (Guacamole, Trüffelmayo und Curry-Dattel-Creme)

House bread served with three dips (Guacamole, truffle mayo and curried date cream)

10 €

Smørrebrød „Strandterrassen Style“

Pumpernickel mit Matjes-Tatar und Honig-Senf-Dip, dazu feiner Friséesalat

*Smørrebrød "Strandterrassen Style"
Pumpernickel with herring tartare and honey mustard dip, served with fine frisée salad*

10 €



Strandterrassen



Vorspeisen



Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Baguette, belegt mit aromatisch angemachten Tomaten, feinem Knoblauch, Kräutern und einem Hauch Olivenöl

Bruschetta (3 pieces)

Toasted baguette topped with marinated tomatoes, delicate garlic, fresh herbs and a drizzle of olive oil

11,00 €

Gebratene Garnelenspieße

Saftig gebratene Garnelenspieße mit frischem Baguette und cremiger Aioli

Grilled prawn skewers

Juicy grilled prawn skewers served with fresh baguette and creamy aioli

1 Spieß 16 €

2 Spieße 21 €



Tomatensuppe

Samtige Tomatensuppe mit feinen Kräutern und knusprigen Croûtons

Tomato Soup

Velvety tomato soup with fine herbs and crunchy croutons

8,50 €

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Feldsalat und gehobelem Parmesan, verfeinert mit einem Hauch Olivenöl

Beef Carpaccio

Paper-thin beef carpaccio with lamb's lettuce, shaved Parmesan, finished with a hint of olive oil

16 €

Strandterrassen





Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein – aus nachhaltiger Aufzucht
serviert mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites

*Schnitzel "Wiener Art" - from sustainably raised pork,
served with mixed seasonal leaf salad and French fries*

28 €

½ Portion 23 €

Dazu:

Champignon-
rahmsauce
4 €

Trüffel-
Mayonnaise
2 €

Remoulade
2 €

Hausgemachte Sülze

mit saisonalem Blattsalat, Remoulade,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Homemade pork aspic
served with mixed seasonal leaf salad
and fried potatoes with bacon and onions*

19 €

½ Portion 16 €

Argentinisches Rumpsteak

aus dem Rücken (ca. 250 g) – zart gereift,
mit aromatischer Fettkante dazu Kräuterbutter,
Pommes Frites und saisonalem Blattsalat

*Argentinian rump steak (approx. 250 g)
carefully matured and served with its flavourful fat cap
with herb-flavoured butter and French fries
along with mixed seasonal leaf salad*

36 €



Rinder-Currywurst

von der Fleischerei Knuhr mit Pommes Frites
Currysauce und saisonalem Blattsalat

*Beef curry sausage from the butchery Knuhr with curry sauce
served with mixed seasonal leaf salad and French fries*

17 €

Strandterrassen



Strandterrassen



Fisch

Schollenfilet vom Nordseekutter

mit brauner Butter, dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat

*Plaice fillet from the North Sea cutter
with brown butter, boiled potatoes and dill and cucumber salad*

Natur	26 €	½ Portion 20 €
Finkenwerder Art	31 € (Speck & Zwiebeln)	½ Portion 25 €

Matjesfilet nach Hausfrauenart

auf feiner Sahnesauce mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln

*Cured herring fillet in a creamy sauce with apples,
onions, and gherkins, served with boiled potatoes*

3 Filets 20 €

2 Filets 17 €

Gebratenes Zanderfilet

auf einem Erbsen-Minz-Stampf und Tomaten-Pfirsich-Salsa

*Pan-seared pike-perch fillet
on a pea and mint mash, accompanied by tomato-peach-salsa*

27 €

½ Portion 22 €

Gebratenes Lachsfilet

mit grünem Spargel, feinem Hummerschaum und Salzkartoffeln

*Pan-seared salmon fillet
with green asparagus, fine lobster espuma and boiled potatoes*

32 €

½ Portion 26 €

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

Strandterrassen





Fisch

Gebratenes Rotbarschfilet

mit lauwarmem Kartoffelsalat mit Frühlingslauch und Kirschtomaten
dazu Remoulade und Kapern-Crunch

*Pan-fried redfish fillet
with lukewarm potato salad with spring onions and cherry tomatoes,
served with remoulade and caper crunch*

27 €

½ Portion 22 €

Strandterrassen-Fischplatte

mit gebratenem

Zanderfilet
Rotbarschfilet
und

Schollenfilet vom Nordseekutter - natur
mit brauner Butter, Remoulade dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat

*Strandterrassen Fish Platter
with pan-fried
zander fillet,
redfish fillet
and*

*North Sea cutter-caught plaice fillet
served with brown butter, remoulade and boiled potatoes and a dill cucumber salad*

39 €

Saucen zum Fisch

Dijon-Senfsauce
4 €

Hausgemachte Remoulade
2 €



Strandterrassen



Frische Küche



Ofenkartoffel

mit saisonalem Blattsalat und Kräuter dip

Baked potato

Served with mixed seasonal leaf salad and herb dip

Natur	<i>plain</i>	15 €
zwei Matjesfilets	<i>two matjes filets</i>	21 €
gegrillter Hähnchenspieß	<i>grilled chicken skewer</i>	21 €
Räucherlachs	<i>smoked salmon</i>	23 €
ein Garnelenspieß	<i>one shrimp skewer</i>	24 €

Dressing:

- Hausdressing
- Rote-Bete-Sesam-Vinaigrette



Gemischter Salat

mit Dressing, gehobeltem Parmesan und Croûtons

Mixed salad

with dressing, shaved Parmesan and croutons

Natur	<i>plain</i>	16 €
zwei Matjesfilets	<i>two matjes filets</i>	22 €
gegrillter Hähnchenspieß	<i>grilled chicken skewer</i>	22 €
Räucherlachs	<i>smoked salmon</i>	24 €
ein Garnelenspieß	<i>one shrimp skewer</i>	25 €



Quinoa-Tomaten

Gebackene Tomaten mit Quinoa-Füllung, Pinienkernen, Frühlingslauch und Sultaninen, dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Pfirsich-Salsa

Baked tomatoes

*with quinoa filling, pine nuts, spring onions and sultanas,
served with rosemary potatoes and tomato-peach salsa*

22 €

½ Portion 19 €

Strandterrassen





Frische Küche



Ravioli

Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Rahm mit Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu Parmesansplitter

Ravioli

filled with spinach and ricotta, served

with cherry tomatoes and spring onions in cream, garnished with Parmesan shavings

24 €

½ Portion 20 €



Süßkartoffelcurry

Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch, dazu gelbe Karotten, Zuckerschoten, Mini Maiskolben und Quinoa

Sweet potato curry

with coconut milk, yellow carrots, sugar snap peas, baby corn and quinoa

Natur

nature

16 €

Gegrillter Hähnchenspieß

grilled chicken skewer

22 €

ein Garnelenspieß

one shrimp skewer

25 €

Hähnchenspieß vom Grill

Gegrillter Hähnchenspieß mit Quinoa-Tabbouleh bestehend aus Gurken, Tomaten, Kräutern und Granatapfelkernen, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing

Grilled Chicken Skewer

with quinoa tabbouleh made of cucumber, tomatoes, fresh herbs and pomegranate seeds, served with yoghurt-herb dressing

25 €

½ Portion 20 €

Strandterrassen





Kindergerichte



Kinderpasta

· Dinkel Fusilli · Tomatensauce ·

*Kids Pasta
with tomato sauce*

5 €

Portion Parmesansplitter

+ 3 €



Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise

*French fries
with ketchup and mayonnaise*

Buttergemüse

und Salzkartoffeln

*Buttered vegetables
and boiled potatoes*

Natur

plain

5 €

mit Hähnchen-Nuggets

with chicken nuggets

8 €

mit Fischstäbchen

with fish fingers

10 €

mit Schweineschnitzel

pork schnitzel

10 €

Saucen und mehr

Ketchup

ketchup

0,60 €

Mayonnaise

mayonnaise

0,60 €

Senf

mustard

0,60 €

hausgemachte Remoulade

homemade tartar sauce

2,00 €

hausgemachte Aioli

homemade aioli

1,00 €

Zerlassene Butter

melted butter

1,00 €

Champignonrahmsauce

creamy mushroom sauce

4,00 €

2 Scheiben Baguette

two slices of baguette

0,80 €

Hausfrauensauce

housewife sauce

1,50 €

Kräuterquark

herb curd

1,00 €

Trüffelmayonnaise

truffle mayonnaise

2,00 €

Strandterrassen





Dessert

Warmes Schokoladenküchlein

· flüssiger Schokoladenkern · Vanilleeis ·

*Warm chocolate lava cake with a molten center,
served with creamy vanilla ice cream*

9 €

Panna Cotta

· Erdbeersauce ·

*Panna cotta
served with fruity strawberry sauce and fresh berries*

6 €

Warmer Käsekuchen

· Pistazieneis · Schokoladensauce · Pistazien-Crunch ·

*Warm cheesecake
served with fine pistachio ice cream,
fresh berries and pistachio crunch*

11 €

Dessert für Zwei

Ein Teller mit dem Schokoküchlein, Panna Cotta und warmen Käsekuchen
(siehe oben)

*Dessert for two
Warm chocolate cake, Panna cotta and warm cheesecake
see above*

21 €

Strandterrassen





Aperitif

Aperol Spritz 9 €

Prosecco · Soda · Aperol · Orange

Sarti Spritz 9 €

Prosecco · Soda · Sarti · Orange

Limoncè Spritz 9 €

Prosecco · Soda · Limoncè · Zitrone

Hugo 9 €

Prosecco · Holunderblüte · Minze

Lillet Wild Berry 9 €

Lillet · Schweppes Wild Berry · Beeren

Virgin Red Lemon 9 €

Schweppes Tonic Water · Sprite · Grenadine

Virgin Hugo 9 €

Alkoholfreier Sekt · Holunderblüte · Minze

Campari Orange 8 €

Campari · Orangensaft · Orange

Campari Soda 8 €

Campari · Sodawasser · Orange

Sherry 6 €

dry · medium · sweet

Martini 6 €

Rosso · Bianco

Prosecco 5 €

Glas · 0,1 l

Sekt 27 €

Flasche · 0,75 l

Sekt alkoholfrei 24 €

Flasche · 0,75 l



Cocktails

Tequila Sunrise	9 €
Tequila · Orangensaft · Grenadine · Orange	
Caipirinha	9 €
Cachaça · Rohrzucker · Limette	
Mojito	9 €
Rum · Rohrzucker · Limette · Minze	
Ipanema	7 €
Maracuja · Ginger Ale · Limette · Rohrzucker	
Spain	11 €
Licor 43 · Vodka · Maracuja · Sahne	
Hendrick's Gin Tonic	12 €
5 cl Hendrick's Gin · Tonic Water · Zitrone	

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha	7 €
Ginger Ale · Limette · Rohrzucker	
Ipanema	7 €
Maracujanektar · Ginger Ale · Rohrzucker · Limette	
Wild Martini Florale	8 €
Martini Florale · Schweppes Wild Berry · Beeren	

Frozen Smoothies

Sunshine	8 €
Pfirsich · Passionsfrucht · Mango · Maracuja	
Caribbean Feeling	8 €
Ananas · Erdbeere · Kokosmilch · Maracuja	
Pink Pitaya	8 €
Drachenfrucht · Mango · Banane · Maracuja	
Upgrade	+ 3 €
Alle Frozen Smoothies + 5 cl Batida de Coco	





Bier vom Fass

Fürstenberg Pilsener	4,8 %	0,25 l	4 €
oder als Alster / Radler		0,4 l	5,80 €
Hacker Pschorr Kellerbier dunkel		0,3 l	5 €
		0,5 l	6,50 €
Paulaner Weizenbier alkoholfrei	<0,5 %	0,3 l	5 €
		0,5 l	6,50 €
Paulaner Weizenbier naturtrüb	5,5 %	0,3 l	5 €
oder als Russ (mit Zitronenlimo)		0,5 l	6,50 €
Bananen Weizen (0,2l Bananennektar + 0,3l Weizen)		0,5 l	7 €

Flaschenbiere

Paulaner Weizen dunkel	5,3 %	0,5 l	6 €
Paulaner Weizen Zitrone alkoholfrei		0,5 l	6 €
Fürstenberg Pilsener alkoholfrei		0,33 l	4 €
Vitalmalz		0,33 l	3 €
Berliner Weiße	3,0 %	0,33 l	6 €
Himbeere / Waldmeister			

Alkoholfreie Getränke

Christinenbrunnen Mineralwasser	0,75 l	8 €
Spritzig, Medium oder ohne Kohlensäure*	0,25 l	4 €
*enthält Spuren von Kohlensäure		
Coca-Cola, Fanta, Sprite,	0,3 l	4,50 €
Coca-Cola Zero, Spezi oder Fuze Tea (Eistee Zitrone)	0,5 l	6,50 €





Alkoholfreie Getränke

Säfte	0,2 l	4 €
	0,4 l	6 €
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kirschnektar, Traubensaft, Multivitaminsaft, Bananennektar, Johannisbeerenektar, Maracujanektar oder Rhabarbernektar		
Fruchtsaftschorle	0,4 l	5 €
Schweppes	0,2 l	4 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon oder Wild Berry		

Hausgemachte Limos

Rhabarber Holunder Limo	0,4 l	7 €
Soda · Rhabarbernektar · Holunderblütensirup · Zitronensaft · Limette		
Himbeer Zitronen Limo	0,4 l	7 €
Soda · Himbeersirup · Zitronensaft · Minze · Waldbeeren		
Zitronen Holunder Limo	0,4 l	7 €
Soda · Zitronensaft · Holunderblütensirup · Zitrone		
Lavendel Apfel Limo	0,4 l	7 €
Soda · Zitronensaft · Lavendelsirup · Apfelsaft · Zitrone		
Maracuja Zitronen Limo	0,4 l	7 €
Soda · Zitronensaft · Maracujanektar · Waldbeeren		





Weißweine

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Silvaner, Franken, trocken Duftig, typischer Silvaner 11,0 %	5 €	8 €	29 € 1,00 l
Weißer Burgunder, Rheinhessen, trocken Leichter Wein mit vollem Aroma 11,5 %	5 €	8 €	22 € 0,75 l
Blanc de Noria, Baden, trocken Eleganter, feinfruchtiger Wein 11,5 %	5 €	8 €	25 € 0,75 l
Scheurebe, Rheinhessen, feinfruchtig Eleganter, sortentypischer Wein 8,5 %	5 €	8 €	22 € 0,75 l
Chardonnay, Rheinhessen, Spätlese, feinherb extraktreicher, mineralischer Wein 12,0 %	5 €	8 €	24 € 0,75 l

Rosé

Rotling aus Spätburgunder und Grauem Burgunder, Rheinhessen, feinherb 13,0 %	5 €	8 €	25 € 0,75 l
---	-----	-----	----------------

Rotweine

Dornfelder, Rheinhessen, trocken Klassischer Dornfelder 12,0 %	5 €	7 €	22 € 1,00 l
Schwarzriesling, Rheinhessen, trocken Fruchtiger, vollmundiger Rotwein	5 €	8 €	21 € 0,75 l
Cabernet Sauvignon, Rheinhessen, Trocken, vollmundiger, gerbstoffreicher Rotwein	5 €	8 €	24 € 0,75 l
Dornfelder, Rheinhessen, lieblich Fruchtig, vollmundiger Rotwein	5 €	8 €	21 € 1,00 l
Weinschorle (süß oder trocken)		7 €	





Spirituosen

Prinz alte Brände 2 cl 6,50 €

Feinstes Destillat wird doppelt gebrannt und mehrere Monate im Holzfass gelagert. Dadurch bekommen die Brände ihre natürliche goldige Farbe. Den unverwechselbar, fruchtigen Geschmack erhält der Brand durch die natürlichen Fruchtauszüge. Wer Obstbrände mag, unbedingt probieren! Je 41 %

Marille Haselnuss			Zwetschke Williams Christ Birne			Kirsche Himbeere		
Klarer			Liköre					
Fürst Bismarck	2 cl	4 €	Chocolat Crème Likör	2 cl	7 €			
Linie Aquavit	2 cl	5 €	Baileys	5 cl	7 €			
Malteser	2 cl	5 €	Licor 43	2 cl	5 €			
Ouzo 12	2 cl	5 €						
Ouzo 12 Gold	2 cl	5 €	Whiskey					
Sierra Tequila Silver	2 cl	5 €						
Sierra Tequila Gold	2 cl	5 €	Jim Beam	4 cl	7 €			
Yeni Raki	2 cl	5 €	Johnnie Walker Red Label	4 cl	7 €			
Molinari Sambuca	2 cl	5 €	Jack Daniel's	4 cl	8 €			
Kräuterabteilung			Gin					
Fernet Branca	2 cl	5 €	Gordon's Dry Gin	2 cl	5 €			
Meyers Bitter	2 cl	5 €	Hendrick's Gin	2 cl	8 €			
Moorbock	2 cl	5 €						
Jägermeister	2 cl	5 €	Grappe von Marzadro					
Averna	4 cl	7 €						
Ramazotti	4 cl	7 €	Le Diciotto Lune	2 cl	7 €			
Rum			La Trentina – Tradizionale	2 cl	6 €			
Bacardi Carta Blanca	2 cl	5 €	La Trentina – Morbida	2 cl	6 €			
Havana Club Anejo 3 Anos	2 cl	5 €						
Vodka			Weinbrand / Brandy					
			Asbach Uralt	2 cl	5 €			
			Osborne Veterano	2 cl	5 €			
Absolut Vodka	2 cl	5 €						

Longdrink 0,2 l z. B. Vodka mit Orangensaft
Preis der Spirituose +2 € für Füllung





Heiße Getränke

Kaffee Crema	4 €
Kaffee Crema mit ½ Portion Sahne	4,60 €
Espresso	3 €
Doppelter Espresso	5 €

*Alle Spezialitäten auch mit
Hafermilch*



Milchkaffee	5 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	5,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
heiße Schokolade	4 €
heiße Schokolade mit ½ Portion Sahne	5 €
Babyccino (nur Milchschaum)	1,50 €

Grog mit Rum (5 cl)	8 €
---------------------	-----

Irish Coffee	8 €
Kaffee mit Whiskey und Sahne	

Russische Schokolade	8 €
Kakao mit Vodka, Sahne und Schokostreuseln	

Pharisäer	8 €
Kaffee mit Rum, Sahne und Schokostreuseln	

Rüdesheimer	8 €
Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokostreuseln	

Tote Tante	8 €
Kakao mit Rum, Sahne und Schokostreuseln	

Toter Onkel	8 €
Kakao mit Amaretto, Sahne und Schokostreuseln	





Tee



HEIMBS
MANUFAKTUR SEIT 1880

Darjeeling / Schwarzer Tee

Aus den Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig

Earl Grey / Schwarzer Tee

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte

Indien Chai Bio / Schwarzer Tee

Schwarzer Tee nach indischer Art. Gewürzt mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer

Japan Sencha / Grüner Tee

Eleganter grüner Tee. Der feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet

Pfefferminz

Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung

Rooibos-Vanille

Wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma

Kamille

Mild-bekömmlicher, beruhigender Tee aus reinen Kamillenblüten

Kräutergarten

Mischung aus Pfefferminz, Hagebutte, Fenchel, Anis, Salbei, Apfel und Verbenenkraut

Vitamin Oase

Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen und Weinbeeren.

Multi Boost

Fruchtig, herbe Mischung mit Apfel und Sanddorn

Mango Kurkuma

Natürlich milde Mischung mit leicht würziger Note

Cranberry Boost

Herbsüße Mischung mit Cranberry und Granatapfel

Glas Tee 4,50 €



Strandterrassen



Eis

· Vanille · Schokolade · Erdbeere ·
· Stracciatella · Pistazie · Amarena-Kirsch ·

Vegan:

· Vanille · Schokolade · Himbeere · Zitrone · Passionsfrucht ·
Bitte weisen Sie unsere Servicemitarbeiter explizit darauf hin,
wenn Sie einen veganen Eisbecher wünschen!

Erstellen Sie Ihren eigenen Becher:

Eine Kugel Eis nach Wahl	3 €
Portion Sahne zum Eisbecher	1,50 €
Baileys-Topping	2 €
Eierlikör-Topping	2 €
Schokoladensauce	1,50 €

Kindereis mit Sammelbecher* Einhorn oder Paw Patrol 6,50 €

eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis,
Sahne und Schokoladenlinsen

*Nicht immer alle Figuren auf Lager



Honig Eis Praline 4 €

eine Kugel Eis nach Wahl ummantelt mit Erdnüssen und Honig

Tasse voll Glück 6 €

eine Kugel Eis nach Wahl, angedickte Kirschen, Sahne und Schokoladensauce

Kleines Spaghettieis 8,50 €

zwei Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokoladenraspeln und Sahne

Großes Spaghettieis 11 €

drei Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokoladenraspeln und Sahne





Eis

Coupe Denmark	8 €
zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce, Krokant und Sahne	
Banana Split	9 €
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Banane, Schokoladensauce und Sahne	
Schokotraum	8 €
zwei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne	
Schwarzwaldbecher	10 €
eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis, Sahne, Kirschen, Kirschwasser und Schokoladenstreusel	
Eierlikörbecher	9 €
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	
Pistazienbecher	12 €
eine Kugel Pistazieneis, eine Kugel Schokoladeneis mit Pistaziensauce, Pistaziencrunch und Sahne	
Amarenabecher	9 €
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Amarena-Kirscheis, Amarena-Kirschen und Sahne	

Eis Getränke

Eiskaffee	0,4 l	8 €
· zwei Kugeln Vanilleeis · Kaffee · Sahne ·		
Eisschokolade	0,4 l	8 €
· Vanilleeis · Schokoladeneis · Kakao · Sahne ·		
Milchshake	0,4 l	8 €
mit Eis nach Wahl		
Sanfter Engel	0,4 l	9 €
· zwei Kugeln Vanilleeis · Orangensaft ·		





Kuchen

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

Kuchen	5 €
(Apfelkuchen · Käsekuchen · Kirschkuchen)	
Kuchen mit Sahne	6,50 €
Torten	6,50 €
Portion Sahne	1,50 €
Windbeutel mit Sahne	6,50 €
mit kalten Kirschen	+ 3,50 €
mit Eis	+ 3 €

Belgische Waffeln

frische Waffel mit Puderzucker	4,50 €
mit Sahne	+ 1,50 €
mit heißen Kirschen	+ 3,50 €
mit Eis	+ 3 €
mit Schokoladensauce	+ 1,50 €
mit Banane	+ 2 €

Waffel für Schokoladenliebhaber	9 €
· Frische Waffel · Schokoladensauce ·	
· Schokoraspeln · Schokoladeneis · Sahne ·	

Banana-Split Waffel	11 €
· frische Waffel · Banane · Schokoladensauce ·	
· Sahne · Schokoladeneis ·	

Pistazienwaffel	13 €
· frische Waffel · Pistaziensauce ·	
· Sahne · Pistaziencrunch · Pistazieneis ·	

