



---

### FISCH BURGER a,c,d,g,f

---

Hausgemachte Fischfrikadelle, Remoulade, Dill,  
Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel

*fish burger with homemade fishmeatball, remoulade, dill,  
salad, cucumber, tomato and red onion*

**13,90 €**

---

### STEAK BURGER a,g,f,l

---

Streifen vom Rumpsteak, Speck, Käse,  
Röstzwiebeln, Hot Cocktailsauce,  
Salat, Gurke, Tomate

*steak burger with rumpsteak strips, bacon, cheese,  
hot cocktailsauce, salad, cucumber, tomato*

**14,90 €**

---

### WILD BURGER a,c,g,f

---

Hausgemachte Rehfrikadelle, Käse,  
Preiselbeermayonaise, Apfel-Curry Chutney, Salat,  
Rote Bete, Gurke, rote Schmelzzwiebel

*vension burger with homemade vensionmeatball, cheese  
cranberry mayonnaise, apple-curry chutney, salad, beetroot,  
cucumber, onion*

**15,90 €**

Alle unsere Burger werden mit einem  
schwarzen Burger Brötchen serviert.

(mit Gemüseasche gefärbt)

*The burgers are served with a black burger bun.*

*(coloured with vegetables ashes)*

---

### BEILAGEN

---

*side dishes*

### COUNTRY-POMMES

*country fries*

**4,00 €**

### SÜßKARTOFFEL-POMMES

*sweet potatoe fries*

**4,50 €**

### BEILAGENSALAT

*small mixed salad*

**4,50 €**



STRANDHOTEL RESTAURANT LOUNGE

---

## KLEINIGKEITEN

---

<b>Süßkartoffel-Pommes</b> mit Avocadodip <sup>a,g</sup> <i>sweet potatoe fries with avocado cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln, Eier, Speck, Gewürzgurke <sup>c,e</sup> <i>fried potatoes, egg, bacon and pickled cucumber</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites <sup>a1,c,j,9</sup> <i>Currywurst with homemade sauce and french fries</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Bene-Sandwich</b> mit Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Dijon Senf und Salat <i>with chicken breast, egg, bacon, dijon mustard and lettuce</i>	<b>16,90 €</b>
<b>+ Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise</b> <sup>a1,c,j,9,l,g</sup> <i>french fries with ketchup and mayonaise</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit Salzkartoffeln und Böhnchen <sup>ij,l</sup> <i>homemade beef roulade with boiled potatoes and green beans</i>	<b>15,90€</b>

---

## SÜSSES

---

<b>Hausgemachte Waffel</b> <i>homemade waffles with</i>	
+ Puderzucker <sup>a,c,g</sup> + powder sugar	<b>4,30 €</b>
+ Sahne <sup>a,c,g</sup> + whipped cream	<b>5,30 €</b>
+ Vanilleeis und Sahne <sup>a,c,g</sup> + vanilla ice cream and whipped cream	<b>6,30 €</b>
+ heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne <sup>a,c,g</sup> + cherries, vanilla ice cream and whipped cream	<b>7,30 €</b>

## KUCHEN

**3,70€**  
Fruchtige Kuchen und sahnig-cremige Torten vom Hof Café Albertsdorf



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## VORSPEISEN

---

- Carpaccio vom Thunfisch** 13,80 €  
mit Sesamvinaigrette  
dazu pikante Avocado Creme <sup>h,d,l,j</sup>  
*carpaccio of tuna with sesame vinaigrette and avocado cream*
- Gratinierter Ziegenkäse** kl. 9,90 €  
gr. 14,50 €  
mit Thymianhonig dazu Salatbouquet <sup>a1,g,h,i,j,h11</sup>  
*gratinated goat cheese with thyme honey  
and salad bouquet*
- Tartar vom deutschen Weiderind** 14,90 €  
klassisch angemacht dazu Salatbouquet <sup>c,d,g,o,j</sup>  
*beef tartare with salad bouquet*
- Beilagensalat** <sup>i,g</sup> 4,50 €  
*small mixed salad*

---

## SUPPEN

---

- Currycrèmesuppe** 7,50 €  
pikant fruchtig mit Parmaschinkenchip <sup>g,h,l,o</sup>  
*piquant creamy curry soup with parma-ham chip*
- Tomatencrèmesuppe** 7,50 €  
mit frischen Kräutern und Steinpilz Ravioli <sup>a1,c,g,i,o</sup>  
*creamy tomato soup with fresh herbs and porcino ravioli*
- Bene-Bouillabaisse** kl. 9,50 €  
gr. 16,50 €  
tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets <sup>b,d,i,n,o</sup>  
*bene bouillabaisse with varying fish fillets*

# Bere

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## SALATE

---

<b>Caesar-Salat „klassisch“</b>	<b>10,90 €</b>
knackiger Römersalat mit Parmesan und Croûtons <sup>a1,c,d,e,g,h2,h11,k</sup> <i>crisp romaine lettuce with parmesan and croûtons</i>	
<b>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>15,50 €</b>
<i>with chicken breast strips</i>	
<b>mit gebratenen Garnelen <sup>b</sup></b>	<b>18,80 €</b>
<i>with shrimp</i>	

---

## VEGAN

---

<b>Gebackene Zucchinihälften</b>	<b>17,50 €</b>
gefüllt mit Ratatouille-Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet <sup>a1,i,j,h11</sup> <i>baked zucchini filled with ratatouille vegetables, salad and rosemary potatoes</i>	

---

## NUDELGERICHTE

---

<b>Bandnudeln mit :</b>	
<i>tagliatelle or gnocchi with:</i>	
<b>cremiger Waldpilz-Kräuter Sauce <sup>a1,c,g,i,o</sup></b>	<b>16,90 €</b>
<i>creamy mushroom - herb sauce</i>	
<b>mediterranem Gemüse und Feta <sup>a1,c,g,i,o</sup></b>	<b>16,90 €</b>
<i>mediterranean vegetables and feta</i>	



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## FISCH

---

<b>Dorschfilet</b>	<b>21,90 €</b>
mit Oliven-Haselnusskruste an Meerrettichschaum dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>a1,d,e,g,h2,i,o</sup> <i>cod fillet with olive-hazelnut crust and horseradish cream, mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>Filet vom Lachs</b>	<b>22,90 €</b>
an Safranschaum auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelpüree <sup>a1,d,g,i,o</sup> <i>salmon fillet with saffron foam, creamy spinach and potato purée</i>	
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b>	<b>22,90 €</b>
dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln mit Speck <sup>a1,d,g,i,j,l</sup> <i>fried plaice with bacon, cucumber salad and fried potatoes</i>	
<b>Bene`s Fischpfanne</b>	<b>23,90 €</b>
3 verschiedene Fischfilets und eine gebratene Garnele dazu hausgemachte Dijon Senfsauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck <sup>a1,c,d,g,l</sup> <i>three different fish filets and scampi with dijon mustard sauce, cucumber salad and fried potatoes</i>	





STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## FLEISCH

---

<b>Hähnchenbrust</b>	<b>20,90 €</b>
mit Kräuter-Feta Füllung auf mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes <sup>f,g,i,o</sup> <i>chicken breast filled with herb-feta cheese, mediterranean vegetables and sweet potato fries</i>	
<b>Schweinemedallions</b>	<b>21,90 €</b>
auf Waldpilzrahm mit Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>g,j,o</sup> <i>pork fillet with creamy mushrooms, rosemary potatoes and salad</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>22,50 €</b>
mit Pommes Frites und Blattsalat <sup>a,c,g,j</sup> <i>veal escalope with french fries and lettuce</i>	
<b>Rumpsteak (220g)</b>	<b>25,90 €</b>
mit Kräuterbutter dazu Country-Pommes und Salat <sup>g,j</sup> <i>with herb butter, french fries and salad</i>	

---

## KINDERGERICHTE

---

<b>Chicken Nuggets</b>	<b>7,80 €</b>
mit Pommes Frites <sup>a1,c,f,i,j,9</sup> <i>chicken nuggets with french fries</i>	
<b>Nudelspiel</b>	<b>7,80 €</b>
mit Tomatensauce und Parmesan <sup>a1,c,g,i</sup> <i>pasta with tomato sauce</i>	
<b>Kinder Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>8,90 €</b>
mit Pommes <sup>a,c,g,j</sup> <i>pork schnitzel with french fries</i>	
<b>Naturgebratenes Dorschfilet</b>	<b>8,90 €</b>
mit Kartoffelpüree <sup>c,d,g</sup> <i>codfilet with mashed potatoes</i>	

# Bese

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## DESSERTS

---

### Schokoladendelice

8,50 €

dreierlei geeiste Schokoladenmousse  
mit Knusper topping auf Karamellsauce und Vanilleeis <sup>a1,c,e,g,h2</sup>  
*chocolate delice with crunchy topping,  
caramel sauce and vanilla ice cream*

### Vanille-Crème Brûlée

8,90 €

dazu fruchtiges Sorbet <sup>g,c</sup>  
*vanilla crème brûlée with fruity sorbet*

### Schokoladenküchlein

8,90 €

mit flüssigem Kern dazu Pistazieneis <sup>g,c,h</sup>  
(Zubereitung ca. 15 Minuten)  
*small chocolate cake with liquid core  
pistachio ice cream (preparation time 15 minutes)*

**Lust auf Eis? Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.**

### Käseteller

13,90 €

*Cheese*

Internationale Käseauswahl  
mit Feigensenf, Früchten und Nüssen <sup>a2,e,f,g,h3</sup>  
*mixed selection of cheese  
with fig mustard, fruits and nuts*

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## BIER

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,40 €
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	5,60 €
Alsterwasser	0,3l	3,40 €
Alsterwasser	0,5l	5,60 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,3l	3,60 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,5l	5,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,70 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,70 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

## SÄFTE & NEKTARE

von Klindworth

Ananas <sup>6</sup>		
Apfel <sup>6</sup>		
Banane <sup>6</sup>		
Cranberry		
Johannisbeere		
Kiba <sup>6</sup>		
Kirsch		
Maracuja <sup>6</sup>		
Orange		
Rhabarber		
Tomate		
	0,2l	3,20 €
	0,4l	5,70 €
<b>Alle Säfte sind auch als</b>	0,2l	3,00 €
<b>Schorlen erhältlich</b>	0,4l	5,50 €

## SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1,3,7</sup>	0,33l	4,20 €
Coca-Cola light <sup>1,3,7,9</sup>	0,33l	4,20 €
Fanta <sup>1,3,7</sup>	0,33l	4,20 €
Sprite <sup>1,3,7</sup>	0,33l	4,20 €
Mezzo Mix <sup>1,3,7</sup>	0,33l	4,20 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1,3,7</sup>	0,2l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>1,3,7</sup>	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>1,3,7</sup>	0,2l	3,50 €
Magnus Feinperlig	0,25l	3,20 €
Magnus Feinperlig	0,75l	7,50 €
Magnus Still	0,25l	3,20 €
Magnus Still	0,75l	7,50 €





STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## HEIßGETRÄNKE

---

Kaffee Crème <sup>10</sup>	Tasse	3,00 €
	Kännchen	5,50 €
Cappuccino <sup>10, g</sup>	Tasse	3,70 €
Milchkaffee <sup>10, g</sup>	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato <sup>10, g</sup>	Glas	4,30 €
Espresso <sup>10</sup>	Tasse	2,60 €
Espresso Macchiato <sup>10, g</sup>	Tasse	3,00 €
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	Tasse	4,60 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>10, g</sup>	Tasse	4,90 €
Heiße Schokolade <sup>7</sup>		
Vollmilch / Weiße Schokolade <sup>7, g</sup>	Tasse	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>7, g</sup>	Tasse	3,90 €
Chai Latte <sup>7, g</sup>	Glas	4,30 €
White Chocolate Mocca <sup>10, g</sup>	Glas	4,50 €
Iced Caramel Macchiato <sup>10, g</sup>	Glas	5,50 €
Tee mit frischer Minze	0,25l	4,50 €
Flavours <sup>9</sup> (Karamell, Vanille,...)	2cl	1,00 €

---

## EILLES TEE

---

(lose)

**Darjeeling Royal Second Flush** (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)  
*Hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung aus dem Hochland Nordindiens*

**Friesische Mischung** (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)  
*Nicht nur die Friesen lieben diese kräftige, würzige Blattmischung mit kupferner Tassenfarbe*

**Grüntee China** (Grüner Tee, Ziehzeit 2-3 Minuten)  
*Zarter Grüntee mit angenehm herber Note und leuchtend-gelber Tassenfarbe*

**Detox Broken** (Grüner Tee - Kräutermischung mit Mate, Ziehzeit 2-3 Minuten)  
*Frische Grüntee – Mate – Brennesselmischung mit delikatem Akzent durch Ingwer, als ausgleichende Balance und Wohltat für Körper und Geist*

**Kräutergarten** (Kräutermischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)  
*Eine erfrischend – reine Kräutermischung mit süß – würzigem Geschmack*

**Rooibos Sanddorn** (Kräutermischung aromatisiert, Ziehzeit: 5-10 Minuten)  
*Südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren und Saflorblüten*

**Kamillenblüten** (Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten)  
*Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind angenehm wohltuend und ausgleichend*

**Rote Grütze** (Früchtemischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)  
*Mischung ausgesuchter Früchte mit Himbeer – Kirsch – Aroma versetzt*

Kännchen 0,25l

4,20 €

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## APERITIFE

---

Bene Secco blanc	0,1l	6,00 €
	0,75l	35,90 €
Bene Secco rosé	0,1l	6,00 €
	0,75l	35,90 €

---

## SPRITZ

---

0,2l

Hugo		
Aperol Spritz		
Lillet goes Wild		
Rosato Spritz		
		6,80 €

---

## AKVAVIT

---

2cl

Jubiläums Akvavit		
Malteser		
Linie		
		3,90 €

---

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA

---

2cl

Luzet Obstbrand Himbeere		5,20 €
Ziegler Obstbrand		5,90 €
Ziegler Williams Birne		8,90 €
Ziegler Wildkirsche Nr. 1		12,90 €
Grappa Nonino		
<i>Chardonnay, Merlot, Muscato</i>		6,00 €
Calvados		3,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## WEIßWEINE

---

### PFALZ

#### **Weingut Anselmann**

##### **Sauvignon Blanc, trocken**

Dieser Wein hat ein ausdrucksvolles Bouquet nach tropischen Früchten und Stachelbeeren, vollmundig mit angenehmer Frische.

0,75l 24,80 €  
0,2l 7,80 €

#### **Weingut Anselmann**

##### **Riesling, trocken**

Eleganter und fruchtiger Weißwein mit einem feinen Bouquet nach Zitrone, Aprikose und Apfel. Er ist ein erfrischender und ausdrucksvoller Wein für laue Sommerabende sowie zu Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel.

0,75l 24,50 €  
0,2l 7,60 €

### BADEN

#### **Weingut Kiefer, Eichstetten**

##### **Grauburgunder Kabinett, trocken**

Die Bandbreite des Grauburgunders reicht von frisch, dezent fruchtig bis stoffig und geradlinig.

0,75l 25,90 €  
0,2l 8,20 €

---

## ROSÉWEINE

---

### PFALZ

#### **Weingut Hammel & Cie, Kirchheim**

##### **Sophie Helene Petit Rosé QbA, trocken**

Dieser Rosé ist harmonisch, trocken, aromatisch und fruchtig-duftend mit einer anregenden Frische.

0,75l 25,90 €  
0,2l 8,20 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## ROTWEINE

---

### PFALZ

#### Weingut Anselmann

##### Dornfelder, trocken

Eine angenehm, fruchtbetonte Nase von tiefdunkelroten Früchten, wie reife Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.

0,75l 27,20 €  
0,2l 8,70 €

### FRANKREICH

#### Weingut Chateau Anniche, Bordeaux

##### 1éres Cotes des Bordeaux, trocken

Dieser Bordeaux hat ein ausdrucksvolles, reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen.

0,75l 29,20 €  
0,2l 8,90 €

### SPANIEN

#### Weingut Bodegas Alconde, Navarra

##### „Selección“ Tinto Roble

##### Merlot, Garnacha, trocken

Rote Früchte, insbesondere Pflaume und Erdbeere dominieren den Geschmack dieses Merlot.

0,75l 25,90 €  
0,2l 8,30 €

# Bere

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## COCKTAILS CLASSICS

<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça / Rohrzucker / Limette	7,90 €
<b>MOJITO</b> Rum / Rohrzucker / Minze / Limette	7,90 €
<b>COSMOPOLITAN</b> Wodka / Cointreau / Limette / Cranberry	8,20 €
<b>PIÑA COLADA<sup>s</sup></b> Rum / Kokos / Sahne / Ananas	9,20 €
<b>SEX ON THE BEACH<sup>2</sup></b> Wodka / Pfirsichlikör / Orange / Cranberry	9,20 €
<b>MAI TAI</b> Weißer & Brauner Rum / Cointreau / Ananas / Limette / Mandel	10,90 €
<b>LONG ISLAND ICED TEA<sup>1,3,7</sup></b> Weißer Rum / Wodka / Gin / Tequila / Cointreau / Limette / Cola	11,90 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>IPANEMA<sup>1,3,7</sup></b> Limette / Rohrzucker / Ginger Ale	
<b>VIRGIN COLADA<sup>6,8</sup></b> Kokos / Sahne / Ananas	
<b>FRUITY ISLAND<sup>6</sup></b> Maracuja / Orange / Kirsche / Cranberry	

7,50

### Zusatzstoffe:

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Alkohol
- <sup>3</sup> mit Süßungsmitteln
- <sup>4</sup> enthält eine Phenylalaninquelle
- <sup>5</sup> mit geschwefelten Zutaten
- <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>7</sup> mit Konservierungsstoffen
- <sup>8</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>9</sup> mit Süßstoffen
- <sup>10</sup> mit Koffein

### Allergene:

- <sup>a</sup> enthält glutenhaltiges Getreide
- <sup>a1</sup> enthält Weizen
- <sup>a2</sup> enthält Roggen
- <sup>a3</sup> enthält Gerste
- <sup>a4</sup> enthält Hafer
- <sup>a5</sup> enthält Dinkel
- <sup>a6</sup> enthält Kamut
- <sup>b</sup> enthält Krebstiere
- <sup>c</sup> enthält Eier

- <sup>e</sup> enthält Erdnüsse
- <sup>f</sup> enthält Sojabohnen
- <sup>g</sup> enthält Milchprodukte
- <sup>h</sup> enthält Schalenfrüchte
- <sup>h1</sup> enthält Mandeln
- <sup>h2</sup> enthält Haselnüsse
- <sup>h3</sup> enthält Walnüsse
- <sup>h4</sup> enthält Cashewnüsse
- <sup>h5</sup> enthält Pecannüsse
- <sup>h6</sup> enthält Paranüsse

- <sup>h8</sup> enthält Macadamiannüsse
- <sup>h9</sup> enthält Queenslandnüsse
- <sup>h10</sup> enthält Pinienkerne
- <sup>h11</sup> enthält Sesamsamen
- <sup>i</sup> enthält Sellerie
- <sup>j</sup> enthält Senf
- <sup>k</sup> enthält Senfsamen
- <sup>l</sup> enthält SO<sub>2</sub>
- <sup>m</sup> enthält Lupine
- <sup>n</sup> enthält Weichtiere