



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Herzlich willkommen.

Haben Sie einen Logenplatz auf unserem Steg ergattert, sitzen Sie umrahmt von Dünengras auf unserer geschützten Terrasse, oder machen Sie es sich in unserem behaglichen Restaurant gemütlich?

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserer Strandoase.

Ihre persönliche kleine Auszeit möchten wir mit entspannter Lebensart und kulinarischer Hingabe bereichern.

Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichtes? Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.

Übrigens: Das Bilderbuch Panorama der Strandoase ist wie geschaffen, um aus Ihrer Feierlichkeit ein unvergessliches Erlebnis zu machen...

Gerne planen wir Ihre Traumhochzeit, Firmenfeier oder Ihren ganz individuellen Anlass für Sie.

Besuchen Sie uns auch online auf unserer Düne:





STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Spezialitäten

½ knusprige Ente
-Nur auf Vorbestellung-

frisch aus dem Ofen direkt auf den Teller!
Serviert mit leckerem Rotkohl, hausgemachtem Semmelknödel,
Kartoffelkloß und Sauce

Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag um 18.00 und 20.00 Uhr
24,80 €

Fleisch Fondue
-ab 2 Personen-

Rinderfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenbrust
Dazu Oliven, Gurkensalat, Tomatensalat, marinierte Blattsalate
Kräuterbaguette sowie verschiedene Dips

36,50 € pro Person



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Suppen

Bouillabaisse Strandoase

Nordseefische und Garnele im pikanten Tomaten-Gemüse-Sud

13,50 €

Klare Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Frittaten

8,50 €

Pasta

Tagliatelle in Butter geschwenkt

mit halbdgetrockneten Tomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan

vegetarisch 17,50 €

mit Rinderfiletstreifen 22,50 €

mit Garnelen 22,50 €

Saisonale vegane Gerichte

...finden Sie tagesaktuell auf unserer Tafel.

Oder fragen Sie Ihren Kellner.




STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Vorspeisen

Unser Gurkensalat
nach original Strandoasenrezept
5,50 €

Salate der Saison
in Balsamico-Kräuter dressing mit gerösteten Kernen und Croûtons
vegetarisch 9,50 €
mit Rinderfiletstreifen 19,50 €
mit Garnelen 19,50 €

Avocadotörtchen 
mit Tomaten und Lauchzwiebeln an scharfen Mangochutney
13,00 €

Milder Büffelmozzarella
auf buntem Tomatensalat, Rucola und altem Balsamico
13,50 €

Klassisch mariniertes Tatar vom Husumer Rinderfilet
mit gebratenem Wachtelei und gehobelter Trüffelkäseperle
17,00 €

Unsere Vorspeisenvariation ab 2 Personen
Eine wechselnde Auswahl an Salaten, Dips und raffinierten Kleinigkeiten
von unseren Küchenchefs für Sie zusammengestellt
14,50 € pro Person



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Fisch

Garnelenpfanne Strandoase

mit Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni und Knoblauchöl,
dazu frisches Kräuterbaguette und Aioli

26,50 €

Nordsee- Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten, an sautiertem Spitzkohl mit Birne verfeinert
dazu Pommery-Kartoffeln

26,50 €

Kutterscholle „Müllerin Art“

im Ganzen gebraten, dazu Salzkartoffeln und Zitrone

21,50 €

Kutterscholle „Finkenwerder Art“

im Ganzen gebraten, mit Speck, Salzkartoffeln und Zitrone

23,50 €

Seezunge „Müllerin Art“

frisch vom Grill, mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

-Tagespreis-



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und
Kartoffel-Speck-Gurken-Salat
25,50 €

Filet vom Husumer Rind
gegrillt mit Portwein-Wildzwiebeln, Selleriepüree und
warmem Kartoffelkuchen
36,50 €

Lammrücken rosa gebraten
mit Kräutercrumble an Speckbohnen,
Kartoffelgratin und Thymianjus
29,50 €

Butterzarte Ochsenbacke in Portwein geschmort
mit Fingermöhren und Kartoffelpüree
23,50 €



STRANDOASE

RESTAURANT & CAFE

Dessert

Chiasamen-Kokosmilch Pudding 
mit Beerenragout und frozen Minzjoghurt
8,50 €

Crème Brûlée
von der Vanille mit fruchtigem Himbeersorbet
8,50 €

Heißer Schokoladenkuchen
von der Valrhona Schokolade mit zartfließendem Kern,
abgerundet von einem erfrischenden Zitronensorbet
9,50 €

Friesischer Käseteller
Deichkäse, Friesisch Blue, Bio-Capros und Friesentaler
mit Birnensenf-Chutney und warmen Walnuss-Baguette
11,00 €

Passt perfekt zum Dessert:

Haselnussgeist
von Aggstein aus Tirol
2cl 5,50 €

Dessertwein
wechselndes Angebot
5cl 8,50 €