

# Herzlich Willkommen am WeinStrand



## Neu in dieser Saison:

Unsere Speisekarte ist als „Baukastensystem“ aufgebaut. Für Sie, ist es eine interessante Möglichkeit, sich Ihre eigenen Gerichte zusammen zu stellen.

Das bedeutet, Sie suchen sich die jeweilige Beilage, die Sie gerne zu Ihrem Hauptgang essen möchten, aus. Somit zahlen Sie auch nur die Beilage, die Sie gerne hätten.

Wir hoffen, mit diesem Angebot Ihnen entgegen zu kommen. Die Zeiten sind schwierig. Die Mehrwertsteuer wurde bei Speisen wieder auf 19% angehoben. Somit geht ein fast ein Fünftel des Bruttopreises, den Sie zahlen, an den Staat. Weiterhin sind die Kosten für Nahrungsmittel, Energie und Personal deutlich gestiegen. Aufgrund von Personalmangel können Betriebe, wie wir, weniger Einnahmen erzielen. Kurzum für Unternehmen eine schwierige Zeit.

Jedoch wollen wir nicht an unserem Speiseangebot sparen, sondern setzen auf Qualität, Sauberkeit und die Erhaltung des besonderen Flairs am WeinStrand, mit dem Ziel, dass Sie sich als Gast bei uns wohl fühlen. Das ist unser Anspruch als Gastgeber!

Einen schönen Aufenthalt wünschen Petra und Josef Paul sowie das Team des WeinStrandes

Unsere Küchenöffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Sonn- und Feiertags von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr

# Unsere Speisekarte

## „Vorspeisen & „Nascherei“

**Carpaccio vom Rind** (R,E,O,Q,A,B,H) 14,50 €

mit gerösteten Pinienkernen, mariniertem Rucolasalat, Parmesan und Ciabatta

**Antipasti** (Q,E,A,B,D,1,2,10) 16,50 €

marinierter Hirtenkäse und Oliven, Peperoni, Grillgemüse, hausgemachte getrocknete Tomaten und Ciabatta

**Käse-Schinken-Teller** (A,B,E,S,7) 10,50 €

roher Schinken, gekochter Schinken, Goudakäse und Brie, dazu reichen wir ein Knusper- und ein Roggenbrötchen und Butter

**Nachos** (A,B,Q,1,2) 7,50 €

mit hausgemachter Salsa (vegetarisch/vegan)

**Käse-Würfel** (A,B,E) mit Salzbrezelchen 5,50 €

**Taleggiokäse** mit Honig flambiert (A,B,K,E,8) 10,50 €

mit mariniertem Rucola- und Radieschensalat, Feigensenf und Ciabatta

## „Salatvariationen“

jeden Salat erhalten Sie mit einer hausgemachten Vinaigrette als Dressing (K,Q,H,1,2) und Brötchen

### Beilagen Salat

Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen, rote Zwiebeln

**Klein** 5,50 €                      **groß** 9,50 €

**Vegetarischer Salat** (A,B,E,K,Q,H,1,2,10) 14,00 €

Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen, rote Zwiebeln, dazu marinierter Hirtenkäse, Peperoni und Oliven

- ohne Hirtenkäse: VEGAN

**„Salat Hähnchen“** (A,B,G,K,H,Q,1,2) 17,00 €

Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, rote Zwiebeln, Radieschen dazu ca. 200 g gebratene Hähnchenbrust

**„Italy Style“** (A,B,C,S,E,Q,K,H,1,2) 13,50 €

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Radieschen, rote Zwiebeln, gekochter Schinken, Käse, hartgekochtes Ei

- mit Thunfisch 17,00 €

## Bowl - Variationen

„Grund-Bowl“: Vegetarisch/vegan (A,K,Q,H,B,D,1,2) 12,50 €

Kräuter-Cous-Cous / Kartoffel-Wedges / Grillgemüse / Rucola/  
Kichererbsensalat/Blattsalat / Tomaten / Gurken / rote  
Zwiebeln und hausgemachter Süß-Sauer Dip

### Wahlweise mit:

- Falafel-Bällchen (6 Stück) (A,B,D,H,Q) + 5,00 €
- Hähnchenbrust (ca. 200g Rohgewicht) (Q) +8,50 €
- Garnelen (5 Stück) (Q) +9,00 €

## Weitere vegetarische /vegane Gerichte

**Linsen Curry** mit Ciabatta (A,B,D,Q) Vegetarisch/vegan 12,50 €  
rote Linsen, Kartoffel- und Karottenwürfel, Kokosmilch und passierte Tomaten

**Grillgemüse-Kartoffelpfännchen**  
frisches Gemüse der Saison und Sour cream mit Kräutern (E,Q,) 9,50 €

- ohne Sour cream: vegan

**Tomate-Mozzarella Burger**(A,B,E,Q) 13,50 €  
Tomaten mit Mozzarellakäse überbacken, Rucolasalat, hausgemachte Salsa und rote Zwiebeln

**Vegetarischer Salat** (A,B,E,K,Q,H,1,2,10) 14,00 €  
Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen, rote Zwiebeln, dazu marinierter Hirtenkäse, Peperoni und Oliven, Brötchen

- ohne Hirtenkäse: vegan

# Für Fleischliebhaber

Das Angebot ist ohne Beilagen, bitte wählen Sie sich Ihre Wunschbeilage aus.

## ❖ Rumpsteak vom Angus Rind

ca. 200g Rohgewicht	19,50 €
ca. 300g Rohgewicht	26,50 €

### Wahlweise mit:

- hausgemachte Kräuterbutter (Q) + 2,00 €
- gebratenen Zwiebeln (Q) +3,00 €
- gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Kräuterbutter und Rotweinsauce + 6,00 €

## ❖ Grill-Bacon Burger (A,B,C,E,H,K,R,Q,S,1,2,7) 14,50 €

180g saftiges Rindfleisch mit Salat, Tomaten, Essiggurken, Cheddar Käse, rote Zwiebeln, Baconstreifen und hausgemachter Burgersauce

## ❖ Hähnchen- Gemüseburger (A,B,C,E,H,G,,Q,1,2) 14,50 €

saftige Hähnchenbrust, Grillgemüse, würzige hausgemachte Currymayonnaise, Goudascheibenkäse, Salat, Tomaten und rote Zwiebeln

## ❖ Schweinefilet mit Rotweinsauce (S,A,B,Q,11) 13,00 €

Als Beilagen können Sie wählen:

- hausgemachte Kartoffel-Wedges 4,00 €
- Kräuter-Cous-Cous (Q) 3,50 €
- frisches Grillgemüse (Q) 4,00 €
- Brötchenkorb (A,B) 3,00 €

Beilagen Salat mit hausgemachter Vinaigrette (K,Q,H,1,2)

- Klein 5,50 €
- Groß 9,50 €

Hausgemachte DIPS:

- Salsa (Q) 3,00 €
- Süß-Sauer (A,B,D) 3,00 €
- Mayo-Dip (E,Q,K,C) 3,00 €

## *Süßer Abschluss .....*

- ❖ **Crêpes** (A,B,E,O) 9,00 €  
mit Schokoladensauce, frischen Früchten der Saison und Vanilleeis
- ❖ **Tartufo Café mit Baileys** übergossen 9,00 €  
und Früchte der Saison (A,B,E,O,D,T,M,11)
- ❖ **Hausgemachter Brownie mit weißem Schokoladeneis nach eigener Rezeptur** 9,50 €  
(A,B,C,E,M,O)  
und frischen Früchten der Saison

## *“Käse schließt den Magen”*

- Taleggiokäse** mit Honig flambiert 10,50 €  
mit mariniertem Rucola- und Radieschensalat, Feigensenf  
und Ciabatta (A,B,K,E)
- Käse-Würfel** (A,B,E) mit Salzbrezelchen 5,50 €

## **Zeichenerklärung Allergene**

A - Glutenhaltiges Getreide  
B = Weizen  
C = Ei und -erzeugnisse  
D = Soja und -erzeugnisse  
E = Milch und -erzeugnisse, Laktose  
F = Fisch  
G = Geflügel  
H = Sellerie  
1 = Erdbeere  
J = Himbeere  
K = Senf  
L = Erdnuss  
M = Mandeln  
N = Schalenfrüchte  
O = Nusserzeugnisse  
P = Sulfid  
Q = Knoblauch  
R = Rind  
S = Schwein  
T = Haselnuss  
Z = Sesam

## **Zeichenerklärung Zusatzstoffe**

1 = mit Konservierungsstoffen  
2 = mit Antioxidationsmittel  
3 = mit Geschmacksverstärker  
4 = mit Phosphat  
5 = mit Farbstoff  
6 = geschwefelt  
7 = mit Nitritpökelsalz + Nitrit  
8 = mit einer Zuckerart /Süßungsmittel  
9 = gewachst  
10 = geschwärzt  
11 = Zubereitung unter Verwendung von Alkohol  
12 = mit Farbstoff