

SeaSide Karte ab März 2026

Was zum Starten

- ofenfrisches Brot mit Dip

mit Aioli **oder** Kräuterquark **6,50 €**

- Bruschetta

Roma Tomate, Basilikum, Rucola, & Parmesan **12,00 €**

- Französischer Ziegenkäse

mit Wildkräutersalat, Granatapfel, Preiselbeer Öl, Waldhonig & Rosmarin **14,50 €**

- Beef Tatar

mit Crostini, Feldsalat, Sauerrahmcreme & Pinienkernen **18,50 €**

- Carpaccio vom Weiderind

mit Trüffelcreme, Rucola & Grana Padano **18,50 €**

- SeaSide's Frühlings-Vorspeisenplatte - ab 2 Pers. -

Burrata, Roastbeef, mariniertes Gemüse,

Birnen Chutney, Bruschetta, Garnelen, Grana Padano & Rucola **pro Person 14,50€**

Schatz, es ist noch Suppe da

- Mutti's Tomatensuppe

Sahnehaube, Brot Croutons & Petersilie **8,00€**

- SeaSide's Fischeintopf

Edelfische, helles Wurzelgemüse, frische Kräuter & Flusskrebse **12,50 €**

Was knackig Grünes

- **SeaSide Bowl 10,00 €**

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Melone,
Sprossen & karamellisierten Kürbiskernen
mit Balsamico **oder** Joghurt-Kräuter-Dressing

+ Lachsstreifen 18,50 €

+ gebratenen Putenstreifen 17,50 €

+ Garnelen 19,50 €

+ Teriyaki Falafel 18,50 €

Was mit Bratkartoffel

- Theos Brathering mit Zwiebelringen **19,50 €**

• Rosa gebratenes Roastbeef
im Pfeffermantel & Remoulade **23,50 €**

• Zarte Matjesfilets
mit roten Zwiebeln & Hausfrauensauce **19,50€**

• Mutti's Sauerfleisch
aus dem Schweinenacken mit Gewürzgurke & Remoulade **19,50 €**

Keep calm & eat Pasta

• Pappardelle in Pesto-Sahne
mit getrockneten Tomaten **16,50 €**

+ gebratene Putenstreifen 23,00 €

+ gegrillten Black Tiger Garnelen 26,00 €

+ gebratene Lachsstreifen 26,00 €

Im 7. Burgerhimmel

- Classic SeaSide Beef Burger

Cheddar, Bacon, Tomaten-Relish & knackiger Salat **21,00 €**

- Chicken Burger „Caesar Style“

Hähnchenbrust, Caesar Salad,

Croutons, Grana Padano & Kirsch Tomaten **22,50 €**

- Chefs „Favoriten Burger“

Spiegelei, Bacon, Cheddar, rote Zwiebeln & White BBQ **22,50 €**

+ Trüffelmayo 3,00 €

+ Spicy Salsa Dip 3,00 €

+ Chili Cheese Dip 3,00 €

+ Onion Rings 6,00 €

Schnitzelliebe

- Knuspriges Schnitzel von der Pute **21,50 €**
- Knuspriges Schnitzel vom Land Schwein **21,50 €**

mit Bratkartoffeln & Gurkensalat

+ cremige Champignonsauce 3,00 €

+ Wildpreiselbeeren 2,50 €

- Schnitzelplatte - **für 2 Pers.** **54,00 €**

Pute, Schwein,

Gurkensalat, Coleslaw,

Bratkartoffeln, Fritten, Champignonsauce & Wildpreiselbeeren

Veggielicious

- Veggie Cheese Burger

gegrillter Käse mit knackigem Salat,

Tomaten-Relish, Mango-Chili & Fritten **20,00 €**

- Mango-Avocado Bowl

Wildkräutersalat, Basmatireis, Cashew,

marinierter Rotkohl, Edamame & Granatapfel **18,00 €**

Meeresgeflüster

- Hamburger Pannfisch ohne Schnickschnack

gebratenes Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & Dijon-Senfsauce **26,00 €**

- gegrillter Pulpo mit Wildkräutersalat, Granatapfel,

ofenfrisches Brot, Aioli & Mango-Chili **24,50 €**

- Forelle „Müllerin Art“ mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln,

zerlassener Butter & frischen Kräutern **26,50 €**

- Flammlachs

Avocado-Kartoffelpüree, confierte Tomaten & Mango-Chili-Dip **26,50 €**

- hausgemachter Knusper-Backfisch

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & süßer Remoulade **22,50 €**

- „Bäckchen in Fluten“

sautierte Kabeljau Bäckchen auf Schnittlauchpüree,

mit einem Rosa Fenchel Salat,

Orange & Dijon Schaum **26,00 €**

- Grömitz genießt-

Sowas von geschmort & gebraten

- Saftige Maispouardenbrust

Caesar Salad, Grana Padano,

Croutons, Cherry Tomaten & Mojo Verde **24,50 €**

- gegrillte Kalbsleber

mit Röstzwiebeln, cremigem Kartoffelpüree & zweierlei vom Apfel **23,50 €**

- Surf & Turf

saftiges Hüftsteak, Black Tiger Garnele,

gebackener Spargel, Kartoffelecken & Steak- BBQ Sauce **29,50 €**

- SeaSide's Steakteller

Hüfte, Hähnchen, hausgemachte Bratwurst, Coleslaw,

Bratkartoffeln & Kräuterbutter **32,00 €**

Was für die Kleinen

- Will ich nicht
- Mag ich nicht
- Hab' keinen Hunger
- Penne mit Tomatensauce **7,50 €**
- Reibekuchen mit Apfelkompott **9,50 €**
- Chicken Nuggets & Pommes **9,50 €**
- Kinderschnitzel, junges Gemüse & Pommes **9,50 €**
- Fischstäbchen & Pommes **9,50 €**
- Lachsfilet, junges Gemüse & Kartoffelpüree **9,50 €**
- Kinder Beef Burger & Pommes **12,50 €**
- Kinder Fish Burger & Pommes **12,50 €**

Life is short!

Eat Dessert first

- Oreo Parfait

halbgefrorenes Eis, Johannisbeeren & Schokotopping **9,50 €**

- Kokos Crème Brûlée

mit Ananas & Minze **9,50 €**

- SeaSide's Cheesecake

Orange Flavour, Erdbeeren & Crunch **9,00 €**

- hausgemachtes Grießflammeri

mit Bratapfelragout & Puderzucker **9,50 €**

Chefs Empfehlung

SCHWARZES GOLD

Tasse Kaffee.....	3,60€
Cappuccino.....	4,20€
Latte Macchiato.....	4,80€
Milchkaffe.....	4,80€
Espresso.....	3,20€
Espresso Doppelt.....	4,80€
Espresso Machhiato.....	3,60€
Espresso Machhiato Doppelt....	4,80€
Heißes Schokoladengetränk.....	4,00€
mit Sahne.....	4,50€
Irish Coffee.....	7,00€

mit Hafermilch.....0,30€

mit Flavour.....2cl 0,50€

(Karamell, Mandel, Vanille)

Alkoholischen Schuss.....2cl 2,50€

(Amaretto, Baileys, Rum, Vodka)

AUS UNSERER TEEKÜCHE

Assam Tong Bio.....	4,00€
Green Monjolai Bio.....	4,00€
Heiß & Inning.....	4,00€
Rooibos Sahne Caramel.....	4,00€
Gourmet Kräuter Tee.....	4,00€
Pfefferminz Bio.....	4,00€
Kamille Bio.....	4,00€
Grog mir Rum.....	5,50

APERITIF

Geldermann Rosé... Piccolo...	7,50€
Martini Bianco.....	5,00€
Gin mit Tonic/Wildberry.....	9,50€

ABSACKER

Korn.....2cl.....	3,00€
Helbing.....2cl.....	3,00€
Linie.....2cl.....	3,00€
Küstennebel.....2cl.....	3,00€
Jägermeister.....2cl.....	3,00€
Ramazzotti.....4cl.....	5,00€
Averna.....4cl.....	5,00€
Fernet Branca.....4cl.....	5,00€
Ouzo.....2cl.....	3,00€
Il Santo Sambuca.....2cl.....	3,00€
Baileys.....4cl.....	5,00€
Carlos I.....2cl.....	5,00€
Grappa.....2cl.....	5,00€
Williams Birne & Marille..2cl..	4,50€

AUF KURZ ÜBER LANG

Jack Daniels.....4cl.....	6,50€
Bacardi.....4cl.....	5,00€
Havanna Rum(3 Jahre)4cl...	5,00€
Vodka.....4cl.....	5,00€

als Longdrink mit Soft oder Tonic **8,00€**

SOFTDRINKS

Coca Cola.....	0,2L.....	3,50€
Cola Zero.....	0,2L.....	3,50€
Fanta.....	0,2L.....	3,50€
Sprite.....	0,2L.....	3,50€
Mezzo Mix.....	0,2L.....	3,50€

GOLDBERG

Ginger Ale.....	0,2L.....	3,50€
Bitter Lemon.....	0,2L.....	3,50€
Tonic Water.....	0,2L.....	3,50€

RAUCH TRINKVITAMINE

Orangensaft.....	0,2L....	3,50€.....	0,4L...4,80€
Naturtrüb Apfelsaft....	0,2L....	3,50€.....	0,4L...4,80€
Rhabarber Nektar.....	0,2L...3,50€.....	0,4L...4,80€	
Maracuja Nektar.....	0,2L...3,50€.....	0,4L...4,80€	
Bananen Nektar.....	0,2L...3,50€.....	0,4L...4,80€	
Kirsch Nektar.....	0,2L...3,50€.....	0,4L...4,80€	
Kiba.....	0,2L...3,50€.....	0,4L...4,80€	

RAUCH BIO SCHORLEN

Naturtrüb Apfelsaft.....	0,33L...4,50€
Schwarze Johannisbeere... 0,33L...4,50€	
Naturtrüb Rhabarber.....	0,33L...4,50€
Maracuja.....	0,33L...4,50€

RAUCH LIMONADE

Orange, Zitrone, Cranberry..	0,33L...4,50€
------------------------------	---------------

AQUA MORELLI

mit Blubber.....	0,25L...3,20€.....	0,75L.....7,50€
ohne Blubber.....	0,25L...3,20€.....	0,75L.....7,50€

HOPFENFRISCHES VOM FASS

Seaside Bier hell.....	0,3L....	3,90€
Alster (Bier& Zitronenbrause)...	0,3L....	3,90€
Cola-Bier.....	0,3L....	3,90€
Landbier Dunkel.....	0,3L....	3,90€
Heineken vom Fass.....	0,25L...	3,20€
Maisel's Weizen 0,3L../...3,90€ ...0,5L../...5,50€		
als Bananenweizen.....	0,5L....	5,50€

Alkoholfrei aus der Flasche

Maisel's Entrance.....	0,33L...	3,80€
Maisel's Weizen/Bananenweizen....	0,5L.	5,50€

WEINE

Weiß

Hauswein Grauburgunder...	0,2L...	7,00€
Weißburgunder.....	0,2L...	7,50€
Sauvignon Blanc.....	0,2L...	7,50€

ROSÉS

Hauswein.....	0,2L...	7,00€
---------------	---------	-------

ROTE

Merlot.....	0,2L...	7,00€
Primitivo.....	0,2L...	7,00€

WEINSCHORLE

Weiß, Rosé, Rot.....	0,2L...	6,00€
----------------------	---------	-------