

SPEISEKARTE

LOBSTER

Strandbistro

Besuchen Sie auch unsere Website:
www.lobster-kappeln.de



strandbistroLobster



www.lobster-kappeln.de



strandbistro_lobster

Über uns

Das Strandbistro Lobster liegt direkt am schönen Weidefelder Strand. Hier genießt Du einen unvergleichlichen Blick auf die Ostsee und die umherziehenden Segelboote. Bei uns kannst Du das Meer hautnah bei einem Kaffchen oder Tee genießen. Oder darf es ein frisches Pils und ein leckeres Fischbrötchen mit Aussicht sein?



Durch die großen Panoramafenster sitzt Du in erster Reihe und kannst die spektakulären Wolkenlandschaften und die Wellenspiele der Ostsee beobachten – selbst bei nordischem Schietwetter. Besuche uns und überzeug dich selbst.

Fischbrötchen

Matjes Nordisch	5,00 €	Räucherlachs	6,30 €
Sherry Matjes	5,00 €	Stremel Lachs	6,70 €
Bismarck	5,00 €	Backfisch mit Remoulade	7,00 €
Fischfrikadelle	5,00 €	Nordseekrabben	9,50 €
Knoblauchgarnelen	6,00 €		

Saucen: Remouladensauce, Knoblachsauce,
Honig Senf Dill Sauce

Fisch

Selbstbedienung: Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen

● Krabbensuppe

Allergene: a, b, d, g, i, 2, Alkohol

Große Portion hausgemachte Suppe mit feinem Krabbenfleisch und einem Hauch alten Weinbrands, serviert mit Schmand Haube und ofenfrischem Steinofenbaguette.

Fein. Wärmend. Nordisch gut.

12 €

● Fish & Chips

Allergene: a, d, g, h, k, n, Alkohol

Zarte Kibbelinge aus Alaska-Seelachsfilet im goldenen Backteig. Dazu unsere würzige Remoulade, frische Salatbeilage und knusprige Pommes Frites. Auf Wunsch klassisch Britisch, mit Sarsons Malt Vinegar.

Rustikal. Knusprig. Einfach gut.

17 €

● Backfisch (glutenfrei)

Allergene: d, i, k, n, h, Alkohol

Knusprig ausgebackenes Seelachsrückenfilet im glutenfreien Backteig, serviert mit cremiger Remouladensauce (laktosefrei), Salatbeilage und Pommes Frites. Auf Wunsch klassisch Britisch mit Sarsons Malt Vinegar.

Klassisch. Lecker.

17 €

● Gambas á la Plancha

Allergene: a, b, c, g, k, 2, Alkohol

7 große Garnelen frisch vom Grill, pikant gewürzt mit Knoblauch, Zwiebeln, Limettensaft. Dazu Knoblauchcreme und knuspriges Steinofenbaguette.

Einfach köstlich.

17 €



Serviertvorschlag

● **Creamy Lachspasta Peperoncino**

Allergene: a, c, d, g, Alkohol

Frische Fusilloni in cremiger Frischkäsesauce, fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Peperoncino. Dazu saftige Lachsfiletwürfel – zart gegart und voller Aroma. Getoppt mit Grana Padano.

Cremig. Würzig. Mit leichter Schärfe.

Ein echter Pastateller zum Verlieben.

18 €

● **Pasta Gamberetti Piccante**

Allergene: a, b, c, g

Frische Fusilloni mit delikaten Seewassergarnelen, pikant gewürzt und verfeinert mit aromatischem Knoblauch. Frische Cherry-Strauchtomaten bringen eine fruchtige Note. Vollendet mit Grana Padano.

Pikant. Knackig. Voller Meereslust.

18 €

● **Mediterraner Fishtopf**

Allergene: a, b, d, g, i, Alkohol

Zartes Seelachs- und Lachsfilet sowie eine aromatische Garnele, sanft gegart im tomatisierten Fischfond mit Knoblauch und Gemüsestreifen. Serviert mit krossem Steinofenbaguette.

Herzhaft. Mediterran. Zum Eintauchen.

19 €



Serviovorschlag

Buddha Bowl

Selbstbedienung: Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen

- **Lobster's Buddha Bowl (Vegan Base)**

Allergene: a, f, h, m, 2 | Saucen: Poke Bowl Sauce, Dirty Umami Dip (a, c, f, k)
Sushi-Reis mit Teriyaki, Edamame, Sesam-Rotkohl, Kichererbsen, Beluga-Linsen, Avocado, Brokkoli, Wakame, Gurken, marinierten Kohlrabi-Stiften, Frijoles und Sesam, rote marinierte Zwiebeln.

Frisch. Gesund. Voller Vielfalt.

Wahlweise als:

- **Lachs Bowl „Ikarimi Style“**

Allergene: a, c, d, f, k, h, m

Gebratene Filetstücke vom Ikarimi-Lachs in Teriyaki.

Zart. Elegant. Voller Umami.

18 €

- **Sesam Garnelen Bowl**

Allergene: a, b, c, d, f, h, k, m

Garnelen im Pankomantel mit Sesam auf der Buddha Bowl Basis.

Knusprig. Frisch. Ein Hauch Japan.

18 €

- **Crispy Chicken Bowl**

Allergene: a, c, f, h, i, k, m

Herzhaft gebackenes Hähnchen in Knusperpanade auf der Buddha Bowl Basis.

Deftig. Saftig. Streetfood pur.

18 €

- **Falafel Bowl „Red Roots“**

Allergene: a, c, f, h, k, m

Hausgemachte Rote-Bete-Falafel auf Buddha Bowl Basis.

Vegetarisch. Herzhaft. Erdverbunden.

18 €

- **Teriyaki Beef Bowl „Tokyo Street“**

Allergene: a, c, f, k, m, h

Scharf angebratene Roastbeef-Streifen mit Teriyaki und Frühlingszwiebeln.

Kräftig. Asiatisch. Aromatisch.

18 €



Fleischgerichte | Salat

Selbstbedienung: Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen

● **Monterey Jack Cheeseburger**

Allergene: a, g, k, 2, 3, 11

Saftiges 180 g Rindfleisch-Patty vom Grill im Brioche-Brötchen, mit Römersalat, Tomate, Zwiebeln, Burger-Sauce und geschmolzenem Monterey-Jack-Käse.

Saftig. Herzhaft. Ein Klassiker.

15 €

● **Currywurst & Pommes**

Allergene: c, i, k, 2, 3, 7

150 g Curry-Bratwurst mit Currysauce, frischem India-Curry-Dip und knusprigen Pommes Frites.

Würzig. Deftig. Echt Pott.

14 €

● **Hähnchencurry „Masala Bay“**

Allergene: Keine

Sous-vide gegarte Hähnchenbrust mit Knoblauch, Zwiebeln, Marktgemüse, Masala, Kurkuma und Kokosmilch. Serviert mit Sushi-Reis.

Pikant. Cremig. Fernweh pur.

16 €

● **Steak Pasta Sollegiatti**

Allergene: a, c, f, g, Alkohol

Frische Pasta trifft auf zarte Rumpsteak Streifen, fein angebraten und intensiv im Geschmack. Veredelt mit luftgetrockneten Sollegiatti in Olivenöl mit Knoblauchnote. Abgerundet mit frisch gehobelem Grana Padano.

Schlicht. Kraftvoll. Mediterran.

18 €

● **Veganes Gemüsecurry „Green Garden“**

Allergene: Keine

Frisches Marktgemüse in Masala-Kokosmilch-Curry mit Kurkuma, Zwiebeln und Knoblauch. Dazu duftender Sushi-Reis.

Vegan. Würzig. Voller Farbe.

16 €

● **Caesar's Salad Classic**

Allergene: a, c, g, k

Römersalatherzen mit Caesar-Dressing, Sous-vide gegarter Hähnchenbrust, Grana Padano und knusprigen Kräuter-Croutons.

Klassisch. Frisch.

16 €

● **Kleiner Saisonsalat**

Allergene: h, k, n, Alkohol

Bunt gemischter Blattsalat mit einem Hauch Hausdressing aus Champagneressig, Olivenöl, Walnuss Öl und Weißwein.

Leicht. Aromatisch. Regional.

8 €

Smoothies



Sunshine

Pfirsich, Passionsfrucht, Mango
VEGAN

6,50 €



Grasshopper

Ananas, Banane, Spinat, Mango
VEGAN

6,50 €



Protein & Greens

Banane, Spinat, Mango, Ananas,
Erbsenproteinpellets (Wasser,
Erbsenprotein, Chlorella, inaktive
Hefe, Spirulina), Chiasamen
VEGAN

6,50 €



Acai Berry & Co

Acai-Beere, Erdbeere,
Blaubeere, Mango
VEGAN

6,50 €



Caribbean Feeling

Ananas, Erdbeere, Kokosmilch
VEGAN

6,50 €



DER TROPISCHE GRÜNE

#SAUVIGNONBLANC

- #NICHTSOTROCKEN
- #MANGOKIWIANANASUNDSO
- #FEINEFRUCHT

0,2L
7,50

0,75L
25,-



DER KRÄFTIGE ROTE

#GARNACHA

- #TROCKEN
- #DUNKELROTEFRÜCHTE
- #BEERENSTARK

0,2L
7,50

0,75L
25,-



DER FRUCHTIGE GRÜNE

#GRAUBURGUNDER

- #TROCKEN
- #TRAUBENKORB
- #FRUCHTIGERGEHTNICHT

0,2L
7,50

0,75L
25,-



DER WEICHE ROTE

#CUVÉE

- #NICHTSOTROCKEN
- #KIRSCHPRALINE
- #SÜSSETRAUBE

0,2L
7,50

0,75L
25,-



DER FRISCHE GRÜNE

#RIESLING

- #TROCKEN
- #KNACKIGESOBST
- #GOLDGELBEBIRNE

0,2L
7,50

0,75L
25,-



DIE ROSA BEERE

#PINOT NOIR

- #TROCKEN
- #OMASERDBEERMARMELADE
- #EISKALTESBEERCHEN

0,2L
7,50

0,75L
25,-



vanWEINS | Dein Wein. Kein anderer.

DIE SUCHE NACH DEM RICHTIGEN
HAT ENDLICH EIN ENDE. SCANNE
DEN QR-CODE UND NUTZE UNSEREN
WEINÜBERSETZER FÜR DEIN
PASSENDES MATCH.

GANZ EINFACH &
SCHNELL ÜBERS HANDY.

vanweins.de



DIE FEINE PERLE

#SECCO

- #NICHTSOTROCKEN
- #WEISSEBLUETE
- #PRICKELNDERPFIRSICH

0,75L
25,-



Spaßmacher

Aperol Spritz	8 €	Hugo	7,50 €
Andalö Spritz	8 €	Lillet Wild Berry	7,50 €
Campari Spritz	8 €	Lillet Rosé Tonic	7,50 €
Rhabarber Spritz	8 €	Gin Tonic	7,50 €
Limoncello Spritz	8 €		

Kukku Cocktails

Mojito	7,50 €	El Presidente	7,50 €
Colada	7,50 €	Sex on the Beach	7,50 €
Pink Grapefruit	7,50 €		

Weine

Glas 0,2 l	7,50 €	Flasche 0,75 l	25 €
Schorle 0,2 l	5,50 €	Flasche Prosecco 0,75 l	25 €
Prosecco Piccolo 0,2 l	7,50 €		

Kalte Getränke

WATERKANT

Mineralwasser Ebbe 0,33 l	3,50 €	Kuddelmuddel (Spezi) 0,33 l	3,50 €
Mineralwasser Flut 0,33 l	3,50 €	Orange 0,33 l	3,50 €
Kola 0,33 l	3,50 €	Zitrone 0,33 l	3,50 €
Kola ohne Zucker 0,33 l	3,50 €	Holunderblüte 0,33 l	3,50 €
Mineralwasser Ebbe 0,7 l	6 €	Mineralwasser Flut 0,7 l	6 €

SCHWEPPEs

Tonic 0,2 l	3 €	Wild Berry 0,2 l	3 €
Bitter Lemon 0,2 l	3 €		

FRITZ

Kola 0,33 l	3,50 €	Apfelschorle Bio 0,33 l	3,60 €
Kola ohne Zucker 0,33 l	3,50 €	Rhabarerschorle Bio 0,33 l	3,60 €

Warme Getränke

Café Creme	4,50 €	Milchkaffee	4,80 €
Café Americano	4,50 €	Chai Latte	4,80 €
Espresso	3 €	Latte Macchiato	5,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €	mit Caramel Vanille Amaretto	

Hot Milk	4,80 €	Hot Chocolate Mocca	5,50 €
mit Caramel Vanille Amaretto		Schokolade	4,80 €
		Schokolade mit Sahne	5,50 €

Hafermilch + 0,20 €

Pharisäer	7,50 €	Tee	4 €
Irish Coffee	8 €	Assam Grüntee Rotbusch-Vanille	
Grog	7,50 €	Kräuter Sommerbeere Pfefferminze	
Schokolade mit Rum	7,50 €		
Schokolade mit Amaretto	7,50 €		

Kalte Kaffeespezialitäten

Frozen Cappuccino	4,80 €	Frozen Chai Latte	4,80 €
Frozen Latte Macchiato	4,80 €	Frozen Milk Caramel	4,80 €
Frozen Caramel Macchiato	5,50 €	Frozen Milk Vanilla	4,80 €
Frozen Vanilla Macchiato	5,50 €	Frozen Milk Amaretto	4,80 €
Frozen Amaretto Macchiato	5,50 €	Frozen Milk Likör 43	7,50 €

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Flensburger Pilsner	4 €	6 €
Flensburger Radler	4 €	6 €

Flaschenbier

Flensburger Pilsner 0,33 l	3,70 €
Flensburger alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
Flensburger Radler alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
Flensburger Rader 0,33 l	3,70 €
Flensburger Dunkel 0,33 l	3,70 €
Flensburger Strandlager 0,33 l	3,70 €

Erdinger Weizenbier alkoholfrei 0,5	5,50 €
Erdinger Weizenbier Hell 0,5 l	5,50 €
Erdinger Weizenbier Dunkel 0,5 l	5,50 €

Allergenkennzeichnung

- a) Gluten haltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- k) Senf
- m) Sesamsamen
- n) Schwefeloxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kg oder Liter)
- o) Süßlupinen
- p) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Phosphat
- 8. Milcheiweiß
- 9. Koffein
- 10. Chinin
- 11. Süßungsmittel
- 12. Enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
- 13. Gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
- 14. Taurin
- 15. Nitrit Pökelsalz

