



## Strandlust Vegesack

Rohrstraße 11 – 28757 Bremen

Telefon: (0421) 66090



### Liebe Gäste, wir sind wie folgt für Sie da:

Frühstück innerhalb der Woche:

Montag – Freitag 06:30-09:30

Frühstück am Wochenende:

Samstag + Sonntag & Feiertage 07:00-11:00

Mittagsmenü

Montag – Sonntag 11:00 – 14:00 Uhr

Abends à la carte

Montag – Sonntag 18:00 – 21:30 Uhr

Kaffee & Kuchen

Montag – Sonntag 15:00 – 17:30 Uhr

\*\*\*

Für Reservierungen, Anfragen Feierlichkeiten etc. nutzen Sie bitte diese Mailadresse:

[gastro@strandlust.de](mailto:gastro@strandlust.de)

# Mittagsmenü Hotel Strandlust



(jeweils von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr)

„Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst.“ *(Francois de la Rochefoucauld, frz. Literat)*

Spiegelei mit Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurken <sup>d,f,m</sup>	8,00 €
Labskaus mit Spiegelei, rote Bete und Gewürzgurken <sup>d,m</sup>	12,50 €
Salat mit Hähnchenstreifen und French Dressing <sup>d,k,l</sup>	9,50 €
Thunfischsalat <sup>c,k,l</sup>	9,50 €
Natursalat <sup>k,l</sup>	6,50 €
Schnitzel + Pommes <sup>a,d</sup>	13,50 €
Jägerschnitzel mit Champignons <sup>d,i</sup>	14,50 €
Pasta mit gebratenen Lachswürfeln in Tomatensahnesauce <sup>a,c,d</sup>	10,50 €
Pasta mit gebratenen Hähnchenstreifen in Champignonrahm-Sauce <sup>a,d,i</sup>	10,50 €
Pasta Gorgonzola <sup>a,d</sup>	8,50 €
„Strandlust-Burger“ + Pommes <sup>a,d,k</sup>	12,00 €
Seelachsfilet mit Bratkartoffeln <sup>c,d</sup>	13,50 €
Suppe des Tages laut Empfehlung unseres Küchenchefs	4,50 €

## Dessert

Rote Grütze	6,50 €
Eisbecher <sup>d</sup> (Preis pro Kugel: 1,20 €)	
Apfelstrudel mit Eis <sup>a,d</sup>	7,50 €
Mousse au chocolat <sup>d,m</sup>	7,50 €

Legende der Allergene: a. Glutenhaltiges Getreide – b. Krustentiere – c. Fisch – c1. Schalentier - d. Milch, e. alkoholhaltig – f. Senf – g. Nüsse – h. Histamin – i. Pilzeiweiß – j. Weichtiere – k. Lauchgewächs – l. Soja – m. Eier



## Hotel Strandlust

### Vorspeisen

Frischer gemischter Salat an French Dressing<sup>d,k,f</sup>

*Fresh mixed salad with French dressing*

6,50 €

### Insalata Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, dazu kalt gepresstes Olivenöl<sup>d</sup>

*Tomatoes, buffalo mozzarella, with cold-pressed olive oil*

12,50 €

### Geräucherter Lachs<sup>d,k,f</sup>

mit frischer Salatgarnitur und roten Zwiebeln mit Honig-Senf-Sauce

*Smoked salmon with fresh salad garnish and red onions with honey mustard sauce*

15,00 €

### Antipasti Teller<sup>b,d</sup>

dazu ein Spieß gegrillte Garnelen und Knoblauchdip

*Variation of antipasti with a skewer of grilled prawns and garlic dip*

13,50 €

vegetarisch ohne Garnelen – vegetarian style without prawns:

10,50 €

- Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Baguette.

***We serve fresh baguette with all starters.-***

#### Legende der Allergene:

a. Glutenhaltiges Getreide – b. Krustentiere – c. Fisch – c1. Schalentier – d. Milch, e. alkoholhaltig – f. Senf – g. Nüsse – h. Histamin – i. Pilzeiweiß – j. Weichtiere – k. Lauchgewächs – l. Soja – m. Eier, n. Beta-Carotin



## Hotel Strandlust

### Salat & Suppen

#### Caesar's Salat

Römersalat mit French Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Hähnchenbrust<sup>a,d</sup>

*Romaine lettuce with French dressing, cherry tomatoes, croutons, chicken breast*

14,00 €

#### Gemischter Salat

Sautierte Kirschtomaten, Thunfisch, gekochtes Ei, rote Zwiebeln<sup>c,d,k,m</sup>

mit French Dressing

*Sautéed cherry tomatoes, tuna, boiled egg, red onions with French dressing*

13,00 €

#### Frische Tomatensuppe<sup>a,d,k</sup>

mit Sahnehaube und hausgemachtem Bruschetta

*Fresh Tomato Soup with whipped cream and homemade bruschetta*

5,00 €

#### Hausgemachte Kartoffelsuppe<sup>d</sup>

mit Sahnehaube und Bacon-Chips

*Homemade Potato Soup with whipped cream and bacon chips*

5,00 €

#### Legende der Allergene:

a. Glutenhaltiges Getreide – b. Krustentiere – c. Fisch – c1. Schalentier – d. Milch, e. alkoholhaltig – f. Senf – g. Nüsse – h. Histamin – i. Pilzeiweiß – j. Weichtiere – k. Lauchgewächs – l. Soja – m. Eier, n. Beta-Carotin

# Hotel Strandlust



## Hauptgerichte – Fleisch & Fisch



<b>Feines Lammragout</b> <sup>a,k</sup> <i>mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln, dazu servieren wir Kräutertagliatelle</i> <i>Fine lamb ragu with cherry tomatoes and red onions, served with herb noodles</i>	24,00 €	<b>Auf der Haut gebratenes Lachsfilet</b> <sup>c,d</sup> <i>an feiner Rosmarin-Zitronen-Sauce, dazu Schwenkkartoffeln und mediterranes Gemüse</i> <i>Salmon fillet fried on the skin with a fine rosemary lemon sauce, served with tossed potatoes and mediterranean vegetables</i>	24,50 €
<b>Gebratenes Entrecôte</b> <sup>a,k</sup> <i>an hausgemachter Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Bohnen</i> <i>Roasted Entrecôte with homemade onion sauce, served with fried potatoes with bacon, onions and beans</i>	29,00 €	<b>Gegrilltes Zanderfilet</b> <sup>a,c,d</sup> <i>auf gestoßtem Wirsing-Gemüse, garniert mit knusprigen Bacon-Chips</i> <i>Grilled zander fillet on stuffed savoy cabbage, garnished with crispy bacon chips</i>	26,50 €
<b>Gegrilltes Schweinerückensteak</b> <sup>a,d</sup> <b>„Walliser Art“</b> <i>gratiniert mit Tomaten und Gruyere-Käse, dazu Kroketten und Gemüse</i> <i>Grilled pork loin steak „Valais style“, gratinated with tomatoes and Gruyere cheese, served with croquettes and vegetables</i>	25,00 €	<b>Vegetarisch/Vegetarian</b> <b>Weißwein-Risotto</b> <sup>a,e,h</sup> <i>dazu gebratenes Antipasti-Gemüse, garniert mit mariniertem Rucola</i> <i>White wine risotto with fried antipasti vegetables, garnished with marinated arugula</i>	19,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>a,k,m</sup> <i>knusprig paniertes Kalbsschnitzel, garniert mit Zitronenrändern und Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln</i> <i>„Wiener Schnitzel“, crispy breaded escalope of veal, garnished with lemon edges, fried potatoes, bacon and onions</i>	21,00 €	<b>Panierter Feta</b> <sup>a,d,m</sup> <i>auf Cherrytomaten-Kartoffelragout</i> <i>Breaded feta cheese on cherry tomato potato ragu</i>	20,00 €
		<b>Würziges Kartoffelcurry</b> <sup>d</sup> <i>mit mediterranem Gemüse und hausgemachter Currysauce</i> <i>Spicy potato curry with mediterranean vegetables and homemade curry sauce</i>	17,50 €



## Hotel Strandlust

Und das „Beste“ kommt bekanntlich zum Schluss!

### Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat an feinem Waldbeerenragout<sup>d</sup>

*Two types of mousse au chocolat on a fine forest berry ragout*

9,50 €

Himbeerparfait<sup>d</sup>

an Schokoladen-Chili-Sauce, dazu Mandelkrokant

*Raspberry parfait with chocolate chili sauce and almond brittle*

9,50 €

Hausgemachte Bremer Rote Grütze<sup>d</sup>

an feiner Vanillesauce oder wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis

*Homemade Bremen red fruit jelly with fine vanilla sauce or  
optionally with a scoop of vanilla ice cream*

7,50 €



#### Legende der Allergene:

a. Glutenhaltiges Getreide – b. Krustentiere – c. Fisch – c1. Schalentiere - d. Milch, e. alkoholhaltig – f. Senf – g. Nüsse –  
h. Histamin – i. Pilzeiweiß – j. Weichtiere – k. Lauchgewächs – l. Soja – m. Eier, n. Beta-Carotin