

Herzlich Willkommen in der Strandklausel!
Wir freuen uns, Sie zum Saisonstart begrüßen zu dürfen.
Zum Beginn des schönen Laboer Frühlings freuen wir uns, Ihnen unsere
Spargelauswahl anbieten zu dürfen.
Schön, dass Sie da sind!

Spargelcremesuppe

Genießen Sie unsere rein Spargelcremesuppe – aus frischem Spargel und feinen Kräutern.

8,50 €

Spargel „Natur“

Frischer Spargel mit Salzkartoffeln,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter.

22,50 €

Spargel „Schinken“

Frischer Spargel mit Salzkartoffeln & Katenschinken,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter.

28,50 €

Spargel „Kabeljau“

Frischer Spargel mit Salzkartoffeln & gebratenem Kabeljaufilet,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter.

32,50 €

Spargel „Medaillons“

Frischer Spargel mit Salzkartoffeln & rosa gebratene Schweinemedallions,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter.

32,50 €

Vom Acker

Hausgemachtes Chili Sin Carne

Genießen Sie unser herzhaftes Chili Sin Carne, eine köstliche, vegane Variante des klassischen Chili Con Carne.

Dazu servieren wir Baguette.

12,90 €

Portion Fritten

4,90 €

+ Ketchup oder Mayonnaise

1,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Kabeljaufilet auf gemischtem Salat

Zartes Kabeljaufilet, knusprig gebraten, serviert auf einem großen, frischen Salat aus Blattsalat und Gemüse.

21,90 €

Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln & Apfelsahnesauce

Zarte Matjesfilets, serviert in einer traditionellen Apfelsahnesauce, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln – ein bodenständiger Genuss aus Norddeutschland.

16,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“

Zarte Scholle,

knusprig gebraten und serviert mit knusprigen Zwiebeln und herzhaftem Speck.

Dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen Spritzer Zitrone.

24,90 €

Von der Koppel

Schnitzel Wiener Art mit Fritten & Salat

Ein klassisches Schnitzel Wiener Art, goldbraun paniert und knusprig gebraten, serviert mit heißen Fritten und einer frischen Salatbeilage.

18,90 €

Schnitzel „Laboer Art“ mit Bratkartoffeln & Räucherlachs

Genießen Sie unser zartes, paniertes Schnitzel, verfeinert mit Räucherlachs, dazu gebratenes Spiegelei.

Serviert mit einer kleinen Salatbeilage und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln.

23,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

Genießen Sie unser traditionelles Sauerfleisch, zart und würzig eingelegt, mit Bratkartoffeln mit knusprigem Speck und feinen Zwiebeln. Dazu servieren wir eine cremige Remoulade und eine frische Salatbeilage – ein herzhaftes Gericht, das den Geschmack der Ostsee perfekt widerspiegelt.

16,90 €

Currywurst mit Currysauce

Unsere klassische Currywurst, serviert mit einer würzigen, Currysauce und Fritten, dazu eine kleine Salatbeilage.

12,90 €

+ Ketchup oder Mayonnaise

1,00 €

Getränkeempfehlungen

Hausgemachte Limonaden – frisch, fruchtig & voller Ideen

Unsere Limonaden werden wöchentlich frisch und mit viel Liebe hausgemacht – ganz ohne künstliche Zusätze, dafür mit natürlichen Zutaten und jeder Menge Geschmack! Ob spritzig-zitronig, fruchtig-beerig oder mit einem Hauch Kräuter:

Jede Sorte ist ein kleines Erfrischungserlebnis.

Neben unserem Waldbeeren-Klassiker überraschen wir euch jede Woche mit neuen, kreativen Limonaden-Kreationen – mal saisonal, mal experimentell, aber immer hausgemacht.

Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Sorten!

Haus-gekochte Limonade mit Waldbeeren und Holunder

Unsere hausgemachte Limonade vereint die Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Holunder, verfeinert mit frischer Minze. Ein erfrischendes Getränk, das nicht zu süß, aber dafür wunderbar fruchtig ist – perfekt für eine wohlverdiente Abkühlung!

5,90 €

verfeinert mit prickelndem Sekt

der perfekte Mix aus Fruchtigkeit und Spritzigkeit für einen besonderen Genuss.

7,50 €

Gin auf Waldbeere und Tonic

Der markante Wacholdergeschmack des Gins trifft auf die fruchtige Frische einer Waldbeerenlimo – ein erfrischender, aromatischer Drink, der die perfekte Balance zwischen herb und fruchtig bietet.

8,50 €