



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

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

Dessert

Rote Grütze	6,50 €
Eisbecher ^d (Preis pro Kugel: 1,20 €)	
Apfelstrudel mit Eis ^{a,d}	7,50 €
Mousse au chocolat ^{d,m}	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^{d,k,f}

Fresh mixed salad with French dressing

6,50 €

Insalata Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, dazu kalt gepresstes Olivenöl^d

Tomatoes, buffalo mozzarella, with cold-pressed olive oil

12,50 €

Geräucherter Lachs^{d,k,f}

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^{b,d}

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:

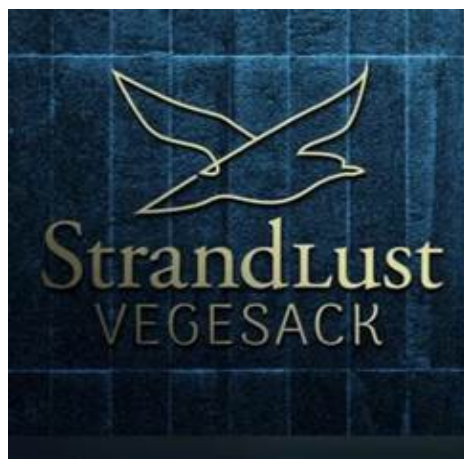
10,50 €

- 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^{a,d}

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

14,00 €

Gemischter Salat

Sautierte Kirschtomaten, Thunfisch, gekochtes Ei, rote Zwiebeln^{c,d,k,m}

mit French Dressing

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

13,00 €

Frische Tomatensuppe^{a,d,k}

mit Sahnehaube und hausgemachtem Bruschetta

Fresh Tomato Soup with whipped cream and homemade bruschetta

5,00 €

Hausgemachte Kartoffelsuppe^d

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



Feines Lammragout ^{a,k} <i>mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln, dazu servieren wir Kräutertagiatelle</i> <i>Fine lamb ragu with cherry tomatoes and red onions, served with herb noodles</i>	24,00 €	Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^{c,d} <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 €
Gebratenes Entrecôte ^{a,k} <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 €	Gegrilltes Zanderfilet ^{a,c,d} <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 €
Gegrilltes Schweinerückensteak ^{a,d} „Walliser Art“ <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 €	Vegetarisch/Vegetarian Weißwein-Risotto ^{a,e,h} <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 €
Wiener Schnitzel ^{a,k,m} <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 €	Panierter Feta ^{a,d,m} <i>auf Cherrytomaten-Kartoffelragout</i> <i>Breaded feta cheese on cherry tomato potato ragu</i>	20,00 €
		Würziges Kartoffelcurry ^d <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^d

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

9,50 €

Himbeerparfait^d

an Schokoladen-Chili-Sauce, dazu Mandelkrokant

Raspberry parfait with chocolate chili sauce and almond brittle

9,50 €

Hausgemachte Bremer Rote Grütze^d

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



Hotel Strandlust

Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee ³	3,20 €
Espresso ³	3,10 €
Cappuccino ³	3,90 €
Latte Macchiato ^{3,d}	4,00 €
Tasse Tee ⁴	2,70 €
Kakao ^d	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Medium	0,25 l	2,80 €
Vilsa Medium	0,75 l	7,20 €
Vilsa Naturell	0,25 l	2,80 €
Vilsa Naturell	0,75 l	7,20 €
Cola ^{1,3}	0,2 l	3,00 €
Cola Light/Zero ^{1,3,5}	0,2 l	3,00 €
Fanta ¹	0,2 l	3,00 €
Sprite	0,2 l	3,00 €
Mezzo Mix ³	0,2 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	3,00 €
Schweppes Wild Berry ¹	0,2 l	3,00 €
Schweppes White Peach	0,2 l	3,00 €
Vitamalz ^a	0,33 l	2,80 €

Säfte & Schorlen

Apfelschorle	0,3 l	3,20 €
Rhabarber/Johannisbeerschorle	0,3 l	3,20 €
Apfel/Orangen/Bananen/Kirsch/Johannisbeerensaft	0,3 l	3,80 €

Flaschenbiere

Beck's ^a	0,33 l	3,50 €
Beck's Blue ^a	0,33 l	3,50 €
Weizen hell/alkoholfrei ^a	0,50 l	4,50 €



Legende der Allergene:

a. Glutenhaltiges Getreide d. Milch – 1) enthält Farbstoff 2) enthält Chinin 3) enthält Koffein 4) enthält Teein
5) Süßstoff



Hotel Strandlust

Getränke

Wein

Durbacher Grauburgunder (trocken) ⁶		
0,2 l		4,90 €
0,75 l		19,50 €
Farnese Primitivo ⁶	0,2 l	5,80 €
Alpaca Rosé ⁶	0,2 l	5,00 €
Schlossmühlenhof Rosé feinherb ⁶	0,2 l	5,00 €
Gutedel & Grauburgunder trocken ⁶		
0,2 l		4,90 €
Maybach Riesling trocken ⁶	0,2 l	4,90 €

Kräuter & Likör

Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Ramazzotti Cream	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	4,50 €

Kurz & Klar

Ouzo	2 cl	3,00 €
Vodka	4 cl	4,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €

Aperitivo

Aperol Spritz ¹	6,50 €
Lillet Blanc ⁶	6,50 €
Lillet Rosé ⁶	6,50 €
Campari ¹	6,50 €
Hugo ⁶	4,50 €

Sekt & Prosecco

Cachelsberg Sekt (trocken) ⁶	0,2 l	3,90 €
Cachelsberg Sekt (halbtrocken) ⁶	0,2 l	3,90 €
Serena Piu Frizzante ⁶	0,2 l	3,90 €
Serena Prosecco Frizz DOC ⁶	0,2 l	3,90 €

