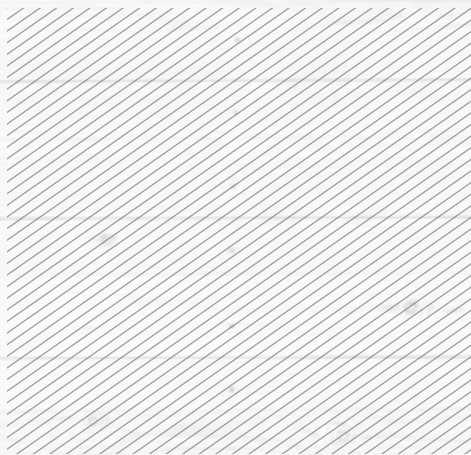




Surf n Turf

IM MARINEHEIM

EAT. DRINK. BE HAPPY.



FRESH
FOOD



WWW.SURFTURF-HDH.DE



Der Gast ist bei uns König! So halten wir es, so halten es unsere Mitarbeiter. Aber auch wir sind nur Menschen – und Menschen machen Fehler. Sollte uns also einmal ein solcher Fehler unterlaufen, so weisen Sie uns ruhig darauf hin.

~ SUPPEN ~

€5.90

Kokos Curry Süppchen
mit Gemüse und gegrillter Garnele

€4.90

Feines Kürbis Süppchen
mit Preiselbeerschäumchen
& gerösteten Kürbiskernen

~ VORSPEISEN & SALATE ~

€13.50

Carpaccio
mit lauwarmen gegrillten Steinpilzen & Rucola

€10.50

Feldsalat
mit Kartoffeldressing & Speck garniert
mit Granatapfel

€10.50

Bunt gemischte Salatplatte
mit gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust,
Mango-Streifen & Hausdressing

€13.80

Bunt gemischte Salatplatte
mit gebratenen Garnelen, frischen Champignons
& Feigen

€3.90

Beilagen Salat
klein

€4.70

Beilagen Salat
groß

(zu allen Vorspeisen werden kleine Brotsticks gereicht)



WILDKARTE

€5.90

Wildconsommé

mit hausgemachten Rehmaultäschle & Waldkräutern

€22.90

Die Wilden DREI

drei Burger serviert im Süßkartoffelnest...

- Rehfleisch, Blattsalat, Birne, Preiselbeersosse, getrocknete Tomate im Kürbisbrötchen
- Wildschwein, Rucola, Kartoffelrösti, Bergkäse, Rote Zwiebeln, Sour Cream im Weizenbrötchen
- Entenbrust, Blaukraut, Maispüree, Orange, Blattsalat im Vollkorn- Knusper Brötchen

HAUPTGÄNGE

€17.90

Rehbraten

in dunkler Wildsoße mit Nussspätzle, Birne & Preiselbeeren

€17.90

Wildschweinbraten

mit Kartoffelrösti und jungem Gemüse

€15.90

Wildragout

mit hausgemachten Semmelknödel

€16.90

½ Ente

gegrillt mit frischem Blaukraut und Kartoffelknödel

€23.90

Rehrücken-Medaillon

unter feiner Mandelkruste glasierten Möhren und dünnen Bandnudeln



UNSER WILD KOMMT AUS UNSEREN HEIMISCHEN WÄLDERN DER REGION.

ZUM WILD EMPFEHLEN: WIR AUS ÖSTERREICH

Weingut Ernst Blaufränkisch

Im Duft eine unglaubliche Frucht und Würze, dunkle Kirschen und Beeren geben sich die Hand mit Kräutern... im Hintergrund frische Noten von Orangenzesten und Orangenthymian. Am Gaumen zeigt er sehr saftig und geradlinig... Kirsche dominiert und wird unterstützt von einer feinen Kräuteraromatik.

0,2l

€6.20

0,75l

€22.90



UNSERE KLASSIKER

€19.50

saftiger Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und
kräftiger Bratensoße

€29.90

Surf n Turf
Rinderfilet (180g) vom argentinischen Weiderind,
Garnelen & Erdäpfel treffen auf tasmanischen Bergpfeffer

€10.90

Pfannenschnitzel vom Landschwein
mit Panko-Panade dazu Homemade Pommes

€16.90

Forellenfilet
auf Kräuterschaum & frischer Kartoffelstampf

€12.90

Schweinebauch vom Landschwein
knusprig gegrillt mit Bayrisch Kraut
& Kartoffelklößen

€12.90

Hähnchenbrust
mediterran gefüllt an Balsamico Sößchen
& Nudelreis

€16.90

Filet vom Landschwein
in Apfel Calvados Soße
& gewürfelte Kartoffeln

€7.90

Wurstsalat
mit Zwiebel und Essiggurken dazu Brot
(Bergkäse + 1€)



GEGRILLTES VOM RIND

ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR IHNEN EINE BEILAGE UND DEN PASSENDEN DIP...

€27.90

Rib-Eye-Steak (300g)
vom argentinischen Weiderind

€33.90

Rinderfilet (300g)
vom argentinischen Weiderind

€22.90

Steak aus der Hüfte (300g)
vom argentinischen Weiderind

300g Steaks sind auch als „Ladies Cut“ erhältlich (180g)



GEGRILLTES VOM FISCH

ZU ALLEN GERICHTEN REICHEN WIR IHNEN EINE BEILAGE UND DEN PASSENDEN DIP DAZU.

€17.90 **große Garnelen**
im Steinpilz-Sud

€17.90 **gegrilltes Lachsfilet**
mit Zitronen-Sößchen

VEGETARISCH

€6.90 **Käsespätzle**
aus der Pfanne mit Bergkäse, Gouda
und Röstzwiebeln

€7.90 **panierte Kürbis-Taler**
auf geschmortem Gemüse

€9.90 **Hausgemachte Semmelknödel**
in Champignon- Rahm und Schnittlauchöl

€6.90 **Ofenkartoffel**
mit Sour Cream und Salatgarnitur

ODER EINEN UNSERER BURGER ALS
VEGGI-BURGER, SIEHE BURGERKARTE!



HOME STYLE BURGER

ZU ALLEN BURGERN REICHEN WIR IHNEN EINE BEILAGE UND DEN PASSENDEN DIP DAZU. ALLE UNSERE BURGER SIND AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich... DANN ERSETZEN WIR DAS FLEISCH DURCH EINEN GEMÜSE-BRATLING.
Weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter der Rubrik „Vegetarisch“ ein paar Seiten weiter...

€12.90

Der Rauchige

Pepper Bun, Bacon, frische Zwiebel, saftiges Rindfleisch, Essiggurke, Tomate, Blattsalat, Baconaise, BBQ Soße

€12.90

Der Mediterrane

Brioche Bun, getrocknete Tomate, Oliven, rote Zwiebel, saftiges Rindfleisch, Mozzarella, Rucola, Basilikum Mayonaise

€12.90

Der Deftige

Weizen Bun, Kartoffelrösti, saftiges Rindfleisch, Bergkäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Blattsalat Black Pepper Dip

€12.90

Der Scharfe

Weizen Bun, Rucola, rote Zwiebeln, Essiggurken, Gorgonzola, saftiges Rindfleisch, Jalapeños, Tomaten, Röstzwiebeln, Firecracker Soße, Senf, Ketchup

UNSERE CLASSIC BURGER

ZU ALLEN BURGERN REICHEN WIR IHNEN EINE BEILAGE UND DEN PASSENDEN DIP DAZU. ALLE UNSERE BURGER SIND AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich... DANN ERSETZEN WIR DAS FLEISCH DURCH EIN GEMÜSE-BRATLING.
Weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter der Rubrik „Vegetarisch“ ein paar Seiten weiter...

€11.90

Hamburger

Zwiebeln, Tomaten, saftiges Rindfleisch, Blattsalat, Essiggurke, Ketchup, Senf

€11.90

Cheeseburger

Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, saftiges Rindfleisch, Blattsalat, Essiggurke, Ketchup, Senf



DESSERT

€6.80

Hausgemachtes Apfelküchle
mit Bourbon-Vanille Eis und frischem Obst

€4.90

Bourbon-Vanille Eis
mit heißen Himbeeren und frischem Obst

€5.90

American Pancake
mit Schokosoße, Caramelsoße, Ahornsirup
& 1 Kugel Vanilleeis

€6.90

Nougatparfait
auf Zwetschgen-Joghurt und karamellisierten
Zimtnüssen


CARTE D'OR


Segafredo
ZANETTI

€1.20

Kugel Eis
extra Sahne 0,50€

- Walnuss
- Schokolade
- Erdbeere
- Mango (Sorbet)
- Zitrone (Sorbet)
- Toffee (Vegan)
- Bourbon-Vanille
- Weiße Schokolade - Waldfrucht (Laktose frei)

MILCHCAFÈ

€ 2⁵⁰

ESPRESSO

€ 2⁰⁰

CAFE

€ 2¹⁰

LATTE MACCHIATO

€ 2⁵⁰

CAPPUCCINO

€ 2⁵⁰

HEISSE SCHOKOLADE

€ 2⁵⁰

TEE



€ 2⁵⁰



SCHNAPS, DER FREUDE MACHT!

Alte Marille 41%	2cl	3,20€
Alte Williams Christ Birne 41%	2cl	3,20€
Alte Hauszwetschge 41%	2cl	3,20€
Heidelbeerschnaps 40%	2cl	2,90€
Hausschnaps 34%	2cl	2,30€

WEINKARTE

IN VINO VERITAS
„IM WEIN LIEGT DIE WAHRHEIT“



maloweIN

WEISSWEIN AUS DEUTSCHLAND

Weingut Metzger - Riesling Well Done

exotisch , mineralisch und trotz „well done „ unglaublich saftig !!!

0,2l

€4.90

0,75l

€16.90

Weingut Pflüger (EcoVin // Demeter) - Sauvignon Blanc

feine Cassis und Stachelbeer Aromatik... Auf der Zunge eine finessereiche Säure gepaart mit tropischen Früchten.

0,2l

€5.30

0,75l

€18.90

Weingut Benzinger (EcoVin) - Grauburgunder

intensiver Duft nach Aprikose, Pfirsich und Zitrone, im Hintergrund Ananas, Grapefruit und dezente Gewürze. Am Gaumen dann fruchtig und spritzig mit einem langen Nachhall. Ein Wein, der bei jedem Schluck Lust auf mehr macht.

0,2l

€5.10

0,75l

€17.90

ROSÉWEIN AUS DEUTSCHLAND

Weingut Nett Rosé

feiner Duft von Erdbeere, Kirsche und etwas Himbeere. Frischer, saftiger und ausbalancierter Rosé für alle Fälle.

0,2l

€4.90

ROTWEIN AUS ITALIEN

Mouth Bomb Wine Punk

eine große Cuvée, deren Name Programm ist. Fruchtige Nase von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen im Speckmantel und schwarzem Pfeffer. Üppig mit harmonischen Gerbstoffen und dem Boooooooooom im Nachhall.

0,2l

€7.20

0,75l

€23.90

Cantine San Marzano Primitivo

dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche gepaart mit Anklängen von Rosmarin und Vanille auf dem Gaumen. Voller Körper, balanciert und kräftig...

0,2l

€4.90

0,75l

€16.90

ROTWEIN AUS SPANIEN

Bodegas Eguren Tempranillo

reife Kirschen, Brombeeren, etwas Rauch und Vanille. Am Gaumen frisch, saftig und leichte Röstaromen. Die geschmeidige, nicht zu schwere Frucht wird von sanften Taninen begleitet... Easy Drinking !

0,2l

€4.40



BEILAGEN

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE PASSEND ZU IHREM ESSEN UND GESCHMACK AUS

Eine Beilage ist bei allen Steakgerichten, Fischgerichten & Burgern dabei:

- Homemade Pommes
- Curly Fries
- Süßkartoffel Pommes
- Grillgemüse
- Beilagen Salat bunt gemischt
- Cole Slaw
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Tomatisierter Nudelreis

JEDE WEITERE BEILAGE 3,90€



DIPS

Ein Dip passend zu Ihrer Beilage ist im Preis schon enthalten

- BBQ Soße
- Texas Salsa
- Firecracker Soße
- Baconaise
- Black Pepper Soße
- Curry Mango Soße
- Basilikum Mayonaise
- Wasabi Mayonaise
- Sour Cream
- Kräuterbutter
- Kräuteröl mit Pinienkernen

JEDER WEITERE DIP 0,50€





fritz-kola

COLA	0,33l	€ 2 ⁸⁰
COLA OHNE ZUCKER	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BLUNA MIX COLA	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BLUNA ZITRONE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BLUNA ORANGE	0,33l	€ 2 ⁸⁰

BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BIO-APFELSAFTSCHORLE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BIO-TRAUBENSAFTSCHORLE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
MELONEN LIMONADE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
APFEL-KIRSCH-HOLUNDER LIMONADE	0,33l	€ 2 ⁸⁰



Genuss Limo Orange-Mandarine	0,33l	€ 2 ⁸⁰
Genuss Limo Rhabarber-Mirabelle	0,33l	€ 2 ⁸⁰
Genuss Limo Zitrone	0,33l	€ 2 ⁸⁰
Genuss Limo Johannisbeer-Holunder	0,33l	€ 2 ⁸⁰
Genuss Limo Mango-Maracuja-Orange	0,33l	€ 2 ⁸⁰

TEINACHER GOURMET EISTEE PFIRSICH/ZITRONE	0,33l	€ 2 ⁸⁰
TEINACHER GOURMET MEDIUM	0,3l	€ 2 ⁶⁰
TEINACHER GOURMET MEDIUM	0,5l	€ 3 ²⁰
TEINACHER GOURMET NATURELL	0,3l	€ 2 ⁶⁰
TEINACHER GOURMET NATURELL	0,5l	€ 3 ²⁰



LÖWENBRÄU



FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER VOM FASS	0,3l	€ 2 ⁸⁰
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER VOM FASS	0,5l	€ 3 ³⁰
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL	0,5l	€ 3 ³⁰
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER LEICHT	0,5l	€ 3 ³⁰
FRANZISKANER KRISTALLKLAR	0,5l	€ 3 ³⁰
FRANZISKANER ALKOHOLFREI	0,5l	€ 3 ³⁰
LÖWENBRÄU ORIGINAL VOM FASS	0,5l	€ 3 ³⁰

BECKS	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BECKS GOLD	0,33l	€ 2 ⁸⁰
BECKS LEMON	0,33l	€ 2 ⁸⁰
RADLER	0,5l	€ 3 ³⁰
RUSS	0,5l	€ 3 ³⁰
CORONA	0,33l	€ 3 ⁵⁰

LONG-DRINK

KARTE

„SORGEN ERTRINKEN NICHT IN ALKOHOL.
SIE KÖNNEN SCHWIMMEN.“

Getränke
weber
Westhausen

 **MONKEY 47**
SCHWARZKALD DRY GIN

4cl
€12.90

 **SEARS**
Gin & Tonic

4cl
€8.90

 **GIN MARE**
MEDITERRANEA GIN

€10.90

 **BOMBAY SAPPHIRE**

€8.90



Zu Gin reichen wir Thomas Henry Tonic Water 200ml

TONIC WATER 0,2l

€ 2⁸⁰



HEY DUDE EISTEE WASSERMELONE 0,33l

€ 3⁰⁰

HEY DUDE EISTEE BASILIKUM 0,33l

€ 3⁰⁰

Moloko Vodka

4cl - Three Sixty Vodka

€9.90

MOLOKO ORIGINAL 0,25l

€ 3⁵⁰

Moloko Gin

4cl - Sears Gin

€9.90

MOLOKO CRANBERRY 0,25l

€ 3⁵⁰

Moloko Prosecco

100ml - di Bedin Enrico Prosecco

€5.90



dazu reichen wir 200ml moloko (Original oder Cranberry)

 **LILLET**
Maison fondée en 1857

 **APEROL**

 **Schweppes**

Aperol Spritz

4cl Aperol, 100ml Prosecco, Schuss Mineralwasser

€5.90

Hugo

2cl Holunderblütensirup, 100ml Prosecco, Schuss Mineralwasser

€5.90

Lillet Wild Berry

4cl Lillet, 100ml Schweppes Wild Berry

€5.90

PROSECCO

0,1l

€ 3⁸⁰

RED BULL

0,25l

€ 3⁵⁰

WEINSCHORLE

0,2l

€ 3⁵⁰

BITTER LEMON

0,2l

€ 2⁸⁰