



WOLKENLOS
TIMMENDORFER STRAND



ABENDKARTE

VORWEG

Schafskäse gebacken ^{1, 2, 5, 13} **VEGETARISCH** € 12,90
auf Rucolasalat und Caesardressing

Carpaccio vom Holsteiner Weiderind ^{1, 4, 5} € 14,90
hauchdünn geschnittenes regionales Rindfleisch
mit Rucola, Grana Padano und Pinienkernen

SUPPE

Kokos-Hühner-Suppe ^{1, 4, 6, 10, 15} € 8,90
mit Marktgemüse, Chili und frischem Koriander

GRÜNZEUG

Wolkenlos Bowl ^{2, 4, 10, 13} **VEGETARISCH** € 14,90
mit Reis, Avocado, Gurke, Wakame,
Chili-Mango-Spicy-Cream, Wasabi Nüssen und Kräutern

Optional mit:

Hähnchenbruststreifen € 5,50

fünf gebratenen Garnelen¹¹ € 7,50

Falafel ^{2, 5, 7, 12, 14} **VEGETARISCH** € 5,50

Spicy Tofu **VEGETARISCH** € 4,50

Caesar Salad ^{1, 2, 5, 8, 12} **VEGETARISCH** € 12,90
feine Römersalatherzen mit Caesardressing und Croûtons

Optional mit:

Hähnchenbruststreifen € 5,50

fünf gebratene Garnelen¹¹ € 7,50

Falafel ^{2, 5, 7, 12, 14} **VEGETARISCH** € 5,50

Spicy Tofu **VEGETARISCH** € 4,50

AUF HOHER SEE

Zwei Matjesfilets ^{1, 3, 5, 6, 8} € 16,90
mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, Ofenkartoffel und Sour Cream

Timmendorfer Backfisch ^{2, 5, 8, 12, 13} € 18,90
Seelachsfilet im knusprigen Backteig
mit Potato Dippers, Remoulade und einer kleinen Salatbeilage

Gedünstetes Dorschfilet ^{8, 13, 14} € 24,90
Dorschfilet im Bananenblatt gegart
auf Grillgemüse und Basmatireis

Lachsfilet mit Kokosmilch ⁸ € 26,90
Lachsfilet in einer Anis-Kokosmilch gegart
mit Koriandergrün, Meeresspargel und Basmatireis

SCHÖN,
DASS SIE DA
SIND!

AUF LANGANG

Curry Wolkenlos ¹⁴ **VEGAN** € 19,90
mit Karotten, Zuckerschoten, Bambussprossen, Paprika
und Kokosmilch, dazu Basmatireis

Optional mit:

Hähnchenbruststreifen € 5,50

fünf gebratenen Garnelen ¹¹ € 7,50

Falafel ^{2, 5, 7, 12, 1} **VEGETARISCH** € 5,50

Spicy Tofu **VEGETARISCH** € 4,50

Tagliatelle al Pesto ^{1, 2, 4, 5, 6, 10} **VEGETARISCH** € 12,50
klassisch, einfach, geschmackvoll

Optional mit:

Hähnchenbruststreifen € 5,50

fünf gebratenen Garnelen ¹¹ € 7,50

Ofenkartoffel ^{1, 13} **VEGETARISCH** € 9,90
mit Sour Creme und einer kleinen Salatbeilage

Optional mit:

Hähnchenbruststreifen € 5,50

fünf gebratenen Garnelen ¹¹ € 7,50

Falafel ^{2, 5, 7, 12, 14} **VEGETARISCH** € 5,50

Spicy Tofu **VEGETARISCH** € 4,50

Currywurst „Wolkenlos“ ^{7, 12, 13} € 13,90
mit Potato Dippers, unserer hausgemachten Currysauce
und einer kleinen Salatbeilage

Flammkuchen ^{1, 2}
nach „Elsässer Art“ (Zwiebeln und Speck) € 13,50
mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Zwiebel und Rucola € 14,50
mit Cherry Tomaten, Paprika, Rucola und Grana Padano **VEGETARISCH** € 12,50

Black Burger ^{1, 2, 5, 6} € 19,90
200g Rindfleisch im Black Bun mit Salat, Aioli, Guacamole,
Tomate, Gurken, Cheddar Käse, dazu servieren wir Potato Dippers

Asia Hühnchen Burger ^{1, 2, 4, 5, 6, 10, 15} € 17,90
feinstes Hühnchenfleisch mit thailändischer Curry Marinade, Pak Choy,
Kimchi und grüner Mango auf Ciabatta, dazu servieren wir Potato Dippers

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Matrosenportion <small>VEGETARISCH</small>	€ 5,50
Potato Dippers	
Klabautermahlzeit ^{2, 5, 7} <small>VEGETARISCH</small>	€ 7,90
Basmatireis mit Gemüse	
Piratenfutter ^{1, 2}	€ 7,90
Chicken Nuggets mit Potato Dippers	

DESSERTS

Belgische Zuckerwaffel ^{1, 2, 5, 14}	€ 8,50
mit Vanilleeis und heißen Kirschen	
Apfelstrudel ^{1, 2, 5}	€ 8,50
mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis	
Warmes Schokotörtchen ^{1, 2, 5, 14}	€ 8,50
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis	
Französische Käsevariation ^{1, 12}	
mit pikantem Quittensenf und geröstetem Baguette	
3 Sorten	€ 13,90
6 Sorten	€ 19,90

Bei Gruppen ab 10 Personen fällt eine Service Charge von 5% an.

Allergeninformationen

¹ Laktose, ² Gluten, ³ Alkohol, ⁴ Nuss, ⁵ Ei, ⁶ Farbstoffe, ⁷ Sellerie, ⁸ Fisch, ⁹ Lupine,
¹⁰ Schalenfrüchte, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Sesamsamen, ¹⁴ Sojabohnen, ¹⁵ Geschmacksverstärker