

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

Café Strandgeflüster
Jungfernstieg 32a
24340 Eckernförde

Öffnungszeiten
Mo - Fr 9.30 - 17 Uhr
Sa & So 10 - 17 Uhr

+49 (0) 4351 89 09 09 2
info@strandgefuester.de
www.strandgefuester.de

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

Feinste Zutaten. Lecker zubereitet. Mit Liebe serviert.

Im Café Strandgeflüster servieren wir Euch das Essen, das wir lieben: Entspannt. Inspiriert von den Plätzen und Menschen, die wir lieben. Und mit ganz viel Geschmack.

Bei uns könnt Ihr ausgewogen frühstücken, vor dem Kamin unseren aromatischen Coffee Blend genießen, Euch in der kalten Jahreszeit mit einer feinen Suppe aufwärmen oder mit duftendem Gebäck verwöhnen.

In unserer Küche kommen hierfür nur die besten Zutaten zum Einsatz, wenn möglich aus der Region. Unsere Eier beziehen wir vom Biolandhof Andresen, unsere Milch sowie unser Eis von der sorgsam und nachhaltig wirtschaftenden Meierei Geestfrisch auf Hof Fuhlreit. Wir sind davon überzeugt, dass Essen und Wohlfühlen Hand in Hand gehen.

Solltet Ihr von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, sprecht uns bitte an. Gerne geben wir Euch unsere separate Allergikerkarte und informieren Euch über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Alle Preise sind in € und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff 2 – mit Konservierungsstoff 3 – mit Geschmacksverstärker
4 – mit Süßungsmittel(n) 4b – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
5 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 6 – enthält eine Phenylalaninquelle
7 – mit Antioxidationsmittel 8 – mit Phosphat 9 – mit Milcheiweiß 10 – koffeinhaltig
11 – Chininhaltig 12 – geschwärzt 13 – geschwefelt 14 – mit Nitritpökelsalz 15 – mit Nitrat
16 – gewachst 17 – Taurin 18 – gentechnischveränderter Rohstoff

Bei uns werden alle Speisen in liebevoller Handarbeit hergestellt. Hierdurch kann es gelegentlich zu Wartezeiten kommen, für die wir um Ihr Verständnis bitten.

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

FRÜHSTÜCK

Mo-Fr 9.30-12 Uhr | Sa & So 10-13 Uhr

Crunchy Granola (vegan möglich) ^{a g h n}

Hausgemachtes Granola aus Hafer & Buchweizen, Mandeln, Zimt & Ingwer, dazu Beerenkompott & griechischer Joghurt

klein 5.50
groß 9.50

Buttercroissant ^{a c g}

Zwei duftende Mini Croissants

2.90

+ Butter ^g

1.75

+ hausgemachte Himbeerkonfitüre

1.75

+ Nocciolata ^{f g h}

1.75

Sweets Board ^{a c g f}

Auswahl von 3 kleinen Patisserien – Buttercroissants, Rosinenschnecke, Pain au Chocolat

4.50

Frühstückswaffel ^{a c g}

Frisch gebackene Dinkelwaffel mit Blaubeeren, Banane, Naturjoghurt und Ahornsirup

10.50

Glücklich gerührte Eier ^{a c f g}

3 Bio-Eier vom Hof Andresen mit frischem Schnittlauch & Crème Fraiche, dazu rustikales Landbrot

10.90

+ Bio Landschinken

4.90

+ Räucherlachs ^d

4.90

+ Kirschtomaten & Feta ^g

3.90

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

KLEIN & FEIN

Klassisch ^{a g}

Brötchen & Croissant, Backensholzer Deichkäse, Cream Cheese, hausgemachte Himbeerkonfitüre, Butter, frisches Obst

12.50

+ gekochtes Bio Ei vom Hof Andresen

2.00

Herzhaft ^{a g}

Brötchen & Croissant, Backensholzer Deichkäse, Bio Landschinken, hausgemachte Himbeerkonfitüre, Butter, frisches Obst

15.50

+ gekochtes Bio Ei vom Hof Andresen

2.00

Vegan ^a

Brötchen & Franzbrötchen, Käse Alternative, Gemüseaufstrich, hausgemachte Himbeerkonfitüre, Margarine, frisches Obst

13.50

Fein. Lecker. Mit Liebe. ^{a g h n}

2 Brötchen, Buttercroissant, hausgemachte Himbeerkonfitüre, Bio Landschinken & Puten Aufschnitt, Butter, Cream Cheese, Backensholzer Deichkäse & CréMeer, Birnen-Safran Chutney, hausgemachtes Granola mit Kompott und cremig gerührtem Naturjoghurt

23.50

Fein. Lecker. Für den Planeten (vegan) ^{a f h l n p}

2 Brötchen, Franzbrötchen, Nuss Mus, hausgemachte Himbeerkonfitüre, Weichkäse Alternative Margarine, Oliven, Gemüseaufstrich, Rohkost, hausgemachtes Granola mit Kompott & cremig gerührter Joghurt Alternative

23.50

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 9.30 - 12 Uhr | Sa & So 10 - 13 Uhr

EXTRAS

(nur in Kombination mit unseren Gerichten möglich)

1 Scheibe rustikales Landbrot ^a	2.50
1 Brötchen ^{a f g}	2.00
1 gekochtes Bio Ei ^c	2.00
2 Bio Rühreier ^{c g}	5.90
Butter ^g	1.75
Hausgemachte Himbeerkonfitüre	1.75
Nocciolata ^{f g h}	1.75

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

SALZIGES

Mo - So bis 16 Uhr

Quiche ^{a c g}

Hausgemachte Quiche mit zartem Lauch, Dill und Bergkäse, dazu Ofentomaten

8.90

+ Räucherlachs und Crème Fraiche ^{d g}

5.90

Linsensüppchen ^{g h i n} (vegan möglich)

Rote Linsen, Ingwer, sanfte Gewürze, schwarzer Sesam, Koriander, Joghurt, rustikales Landbrot als Beilage

9.50

Savoury Board ^{a c g}

Dreierlei herzhaftes Blätterteiggebäck

4.50

RUSTIKALES LANDBROT

Aubergine & Avocado ^{a h n} (vegan)

mit Auberginen Crème, warmen Ofentomaten, Avocado und Kresse.

15.90

Landschinken & Mozzarella ^{a c g m}

mit Bio Landschinken & Bio Büffel Mozzarella, Kresse und marinierten Kirschtomaten

19.50

Räucherlachs & Cream Cheese ^{a c d g m}

Räucherlachs, Cream Cheese, Kresse und Dill Senf Sauce

16.90

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

S Ü S S

Waffeln ^{a c g} bis 16.30 Uhr

Frisch gebackene Dinkelwaffel mit Puderzucker	6.50
+ Sahne ^g	7.20
+ Vanille Eis und Beerenkompott ^g	10.50

Mandelcroissant ^{a c g h}

Frisch gebackenes Croissant, gefüllt mit Mandelcreme und Mandelblättchen	3.00
--	------

Franzbrötchen (vegan)

Mit Zimt und Zucker gefülltes Plundergebäck	3.50
---	------

Cheesecake ^{a c g}

mit Beerenauce	5.20
----------------	------

Pistazienkuchen ^{a c g h}

mit Limettensirup und Rosenblüten	4.90
-----------------------------------	------

Wir backen alle unsere Kuchen und Torten selbst. Auch hier haben wir viele verschiedene Sorten, auch vegan und mit Dinkelmehl. Die tägliche Auswahl variiert – schaut gerne am Tresen vorbei, welche Sorten wir für Euch gebacken haben.

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

Devil's Food Chocolate Cake ^{a c g h}

mit Himbeeren und dunkler Schokoladen Ganache	5.50
---	------

Kirsch Quark Kuchen ^{a c g h}

mit Mohn und leckeren Streuseln	5.20
---------------------------------	------

Bananenbrot ^{a h}

mit Cashew Icing und gerösteten Walnüssen	4.50
---	------

Apfelkuchen ^{a c g h}

Mit Zimtzucker (aus Dinkelmehl gebacken)	4.50
--	------

Birnentarte ^{a c g h}

mit knusprigem Mürbeteig und zarter Mandelfüllung	4.90
---	------

Stachelbeer Torte ^{a c g h}

mit Sahnefüllung und gerösteten Mandelblättern	5.20
--	------

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

STRANDGEFLÜSTER BRUNCH BOARD

ab 32.50/Person

Für besondere Anlässe jeder Art bieten wir Euch unser köstliches Strandgeflüster Brunch Board im familiären Stil an. Alle Speisen werden mittig auf dem Tisch platziert, sodass ihr euren „Auf dem Tisch-Brunch“ entspannt genießen könnt. Bitte schickt uns eine Anfrage per Email an info@strandgefluester.de

Wir freuen uns auf Euch!

Strandgeflüster Brunch Board a c d f g h n

Brotkorb mit Brötchen, Vollkornbrot und Buttercroissants

Butter und hausgemachte Himbeerkonfitüre

Deichkäse & Cremeer vom Backensholzer Hof mit Birnen Safran Chutney

Landschinken und geräucherte Putenbrust

Räucherlachs mit Senf-Dill Sauce

Kleines Rührei mit Schnittlauch und Crème Fraiche

Rohkost mit Gemüse Dip

Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt & Beerenkompott

Frisches Obst

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

Vegetarisch a c f g h n

Brotkorb mit Brötchen, Vollkornbrot und Buttercroissants

Butter und hausgemachte Himbeerkonfitüre

Deichkäse, Cremeer & Friesisch Blue vom Backensholzer

Hof mit Birnen Safran Chutney

Kleines Rührei mit Feta & Ofentomaten

Gemischte Oliven

Rohkost mit Kräuter Dip

Cashewmus

Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt & Beerenkompott

Frisches Obst

Für den Planeten a a f h n (vegan)

Brotkorb mit Brötchen, Vollkornbrot und Franzbrötchen

Margarine und hausgemachte Himbeerkonfitüre

Käsealternativen mit Birnen Safran Chutney

Veganes Kichererbsen-Rührei mit warmen Ofentomaten

Gemischte Oliven

Rohkost mit Gemüse Dip

Cashewmus

Hausgemachtes Granola mit Joghurtalternative & Beerenkompott

Frisches Obst

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

HEISSE GETRÄNKE

Handgerösteter Kaffee¹⁰

Wir beziehen unseren Kaffee von der Rösterei Ernst in Köln – denn wenn es um Kaffee geht, haben wir den allerhöchsten Anspruch an Qualität, Transparenz & nachhaltigen Handel. Unsere Milch beziehen wir von der Meierei Geestfrisch auf Hof Fuhlreit.

Espresso	2.70	Filterkaffee	3.80
Espresso Macchiato [®]	3.00	Extra Shot	+ 1.00
Americano	4.20	Kaffeealternative – Koffeinfreier	
Flat White [®]	4.40	Lupinenkaffee [®]	+ 0.30
Caffè Latte [®]	5.40	Milchalternative	
Cappuccino [®]	3.90	Hafermilch	+ 0.40
Cappuccino groß [®]	5.10	Erbsenmilch	+ 0.50
Babyccino [®]	0.70		
<hr/>			
Heiße Trinkschokolade [®]	5.40	Matcha Latte [®]	5.20
mit Sahne [®]	+ 0.70	Frische Minze	5.20
Kinderschokolade [®]	2.90	frischer Pfefferminztee mit	
Chai Latte [®]	5.20	Ingwer, Zitrone und Orange	

Tee

Alle Tees von Paper & Tea im 500ml Kännchen 6.50

Queen's Grace

First Flush Bio-Darjeeling mit blumig duftenden Noten

Golden Earl

hochwertiger Earl Grey mit Schwarztee aus Yunnan und Bergamotten-Öl

Mighty Green

japanischer Premium Bio-Sencha Tee aus sonnengereiften Blättern mit grasiger Note

Sprite's Delight

Bio-Grüntee mit Erdbeeren und würzigem Basilikum

Pure Prana

reinigender, koffeinfreier Bio-Kräutertee aus ayurvedischen Kräutern, Ingwer und Zitronengras

Top of the Day

Bio-Kräutertee mit Pfefferminze und Hibiskus, um den Tag zu begrüßen

Perfect Day

lieblich duftender Bio-Weißtee mit Aprikose, Holunderblüten und Apfel

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

KALTE GETRÄNKE

Wasser

Tafelwasser still | prickelnd

Glas	0,3 l	2.90
Karaffe	0,75 l	5.90

Limonade *Lemonaid Bio-Limonade*

0,33 l-Flasche 4.40

Blutorange

Limette

Maracuja

Ingwer

Cola *Now Bio-Cola*

0,33 l-Flasche 3.90

Black Cola¹⁰

Orange Cola¹⁰

Saft *Voelkel Bio-Säfte*

0,2 l-Flasche 3.90

Orange

Apfel naturtrüb

Apfel Mango

Multi Natur

Schorle *Eibler Bio-Morleschorle*

0,33 l-Flasche 4.20

Apfelschorle

Johannisbeerschorle

Rhabarberschorle

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

ALKOHOLISCHES

Sprudeliges

Prosecco Biscardo	0,1 l	6.00
Prosecco Glera Frizzante <i>Weingut Mabis – Venetien, Italien</i>	0,75 l	28.00

Aperol Spritz

Aperol mit Prosecco, Mineralwasser & Orange	0,2 l	8.50
---	-------	------

Wein

Sämtliche Weine enthalten Sulfite.

Weißwein

<i>Pilandro Lugana, Trebbiano – Venetien, Italien</i>	0,2 l	7.50
Ein erfrischender Lugana mit knackigen Apfelnoten und einem Hauch von Blume.	0,75 l	31.00

Rosé

<i>Strandliebe Cuvée Rosé, Weingut BUS – Pfalz, Deutschland</i>	0,2 l	7.00
<i>Spätburgunder, Portugieser</i>	0,75 l	26.00
Ein frischer Sommerwein mit Aromen von reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren.		

Rotwein

<i>Doppio Passo Brindisi Doc Riserva</i>	0,2 l	7.00
<i>80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera – Apulien, Italien</i>	0,75 l	28.00
Ein vollmundiger Rotwein mit Noten von Schwarzkirsche, Vanille und einer sanften Tanninstruktur.		

STRANDGEFLÜSTER

Fein. Lecker. Mit Liebe.

ALKOHOLISCHES

Bier

Neumarkter Lammsbräu Bio-Bier

0.5 l Flasche 4.70

Lammsbräu Weiße^a

Helles Hefeweißbier – klassisch, fruchtig, prickelnd.

Lammsbräu EdelPils^a

Hopfig, aromatisch, sanft.

Lammsbräu Bio-Radler^a

Hopfig mit spritzig-fruchtiger Zitronennote.

Lammsbräu Alkoholfrei^a

Ausgewogenes Malzaroma und blumige, feinherbe Hopfennote.