



APERITIF

APEROL SPRIZZ ^{2,10}0,31 8⁹⁰ Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

GIN TONIC ^{2,3} 0,31 9⁹⁰ 4cl Bombay Sapphire Gin, Goldberg Tonic Water

> **LILLET WILDBERRY** 30,21 890 Lillet Blanc, Original Wildberry

> CAMPARI ORANGE 20,31 790

MARTINI^{2,3} 5cl 5⁵⁰ Bianco | Rosso

SOMERSBY CIDER^{2,3}0,331 5⁹⁰ Apple Cider

LIEBLINGSGERICHTE

LAMMSPIESSSALAT G 1990

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, karamellisierten Äpfeln, eingelegten Rotweinfeigen und hausgemachtem Honig-Senfdressing

KÖFTE ALLA TURKA G 1790

Rindfleischfrikadellen mit Pommes, pikanter Paprikasauce und Salat

RIESENGARNELEN-PFANNE B,2,3 3290

flambierte Gambas mit Schale auf frischem Gemüse, verfeinert mit Kräutern, Knoblauch und Pesto

SURF AND TURF B 3490

Lammfilet trifft Garnelen, mariniert gegrillt, begleitet von einem leichten Sommersalat bestehend aus Couscous, Minze, Petersilie und Granatapfel, dazu gegrilltes Gemüse

LAMMFILET G 2990

auf gebratenem Gemüse, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und sieben Tage reduzierte Portwein Jus

ROTE BETE RISOTTO G,N 2490

mit gegrilltem Pulpo und frischem Gemüse



ORIENTALISCHE MEZZE

Lassen Sie sich verzaubern von unseren vielen kleinen Köstlichkeiten. Inspiriert aus der orientalischen und französisch-mediterranen Küche.

Unser Tipp!

Ein Fest für alle Sinne!

SUNDE DES ORIENTS 2,6,A,B,C,E,G,H,I,J,K,N 2190

Entdecken Sie das orientalische Vorspeisen-Allerlei mit auserwählten Kreationen unseres Kochs

DATTELN IM SPECKMANTEL 1,3,D,G 890

mit Hirtenkäse gefüllt und frischer Minze verfeinert

GEBACKENER ZIEGENKÄSE G 950 VP

mit Rosmarinhonig auf Orient-Feige

ORIENTALISCHE HACKFLEISCHBÄLLCHEN A1,2,C,J 890

HÄHNCHENWÜRFEL E 890

saftig gegrillt mit Erdnusssauce & Koriander

GEGRILLTER PULPO ^N 990

mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

MERGUEZ G 850

Lammwürstchen mit Harissa-Joghurt

FALAFEL H,K,J,3 820

Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce

GARNELEN IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL B 1290

pikant gewürzt

GEGRILLTES GEMÜSE 6 8%

Zucchini, Champignons & Paprika mit Hirtenkäse überbacken

SIGARA BÖREK A1,C,G,I 890 VP

Teigröllchen gefüllt mit Hirtenkäse und frischer Petersilie

ARABISCHER HUMMUS 1 890 V

Kichererbsenpüree mit Sesammus

COUSCOUS 7⁵⁰

mit Tomaten, frischer Minze & Granatapfelsauce

TABOULEH - PETERSILIENSALAT 790 V

mit Tomaten, Bulgur & Granatapfelsauce

KRÄUTERBAGUETTE A1,G,I 690 🔑

mit Kräuterbutter und Käse überbacken

= vegetarisch

KUMPIR

GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL

Die türkische Version der Ofenkartoffel, deren Inneres mit Kräuterbutter und Käse zu einer cremigen Masse verstampft wird, die ein aromatisches Geschmackserlebnis bietet.

Alle Kumpir werden getoppt mit Rucola sowie mit unserer hausgemachten Joghurt-Paprikasauce und Sour Creme serviert.

BELMONDO C,D,GI 1290

mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln

PIAF C,G,I 1390

mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Tomaten, rotem Couscous und Oliven

MARCEAU C,G,I 1390

mit gebraten Hähnchenbrustwürfeln, Schafskäse, Mais und Gurken

MONET C,G,I,3,8 1290

mit Schinken, Ananas, Mais und Champignons

PARADIS C,G,I 1090

mit rotem Couscous, Tomaten, Champignons und Oliven

DENEUVE C,G,I 1190

mit Hirtenkäse, Tomaten, Mais und Jalapeños

DELON C,G,I 12⁵⁰

mit Falafelbällchen, Tomaten, Champignons, Oliven und Gurke

SALATE

LA CHANCE SALAT 3,4,9,14,J 1290

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, karamellisierten Äpfeln und hausgemachtem Honig-Senfdressing

> mit gebratenen Hähnchenspießen + 6^{90} mit gebratenen Knoblauch-Garnelen B + 9^{90}

SALAT DE CHEVRE GJ 1790

karamellisiert mit Rosmarin-Honig auf Apfelscheiben, gemischtem Blattsalat und hausgemachtem Honig-Senfdressing

mit gebratenen Hähnchenspießen + 6⁹⁰ mit gebratenen Lammspießen + 9⁹⁰

LAMMSPIESSSALAT GJ 1990

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, karamellisierten Äpfeln, eingelegten Rotweinfeigen und hausgemachtem Honig-Senfdressing



1664 Blanc A leichtes und erfrischendes Weizenbier mit Zitrusaroma 0.331390

PASTA

LINGUINE À LA TRUFFE A.C.G 24⁹⁰ mit frischem Trüffel, Parmesan und Rucola

LINGUINE MIT GEBRATENEN GARNELEN AG,B 1990

in Safransauce mit Kirschtomaten & Frühlingslauch

HAUPTGERICHTE

FISCH

RIESENGARNELEN-PFANNE B.2,3 3290

flambierte Gambas mit Schale auf frischem Gemüse, verfeinert mit Kräutern, Knoblauch und Pesto

LACHSFILET D,4,8,9 2990

in Zitronen-Butter-Sauce auf einem Bett von orientalisch gewürztem Spinat mit Pinienkernen verfeinert

SURF AND TURF B 3490

Lammfilet trifft Garnelen, mariniert gegrillt, begleitet von einem leichten Sommersalat bestehend aus Couscous, Minze, Petersilie und Granatapfel, dazu gegrilltes Gemüse

ROTE BETE RISOTTO G,N 2490

mit gegrilltem Pulpo und frischem Gemüse

DORADE C,D,G 2690

mit Rosmarinkartoffeln, Couscous Salat, dazu Harissa Aioli

BEILAGEN

Pommes 4⁹⁰/ Rosmarinkartoffeln 5⁹⁰ getrüffeltes Kartoffelpüree ^G 6⁹⁰/ Beilagensalat ^J 5⁹⁰

EXTRAS C,G

Mayonnaise ^c, Ketchup, Sour Creme ^G, Parmesan ^G 1⁵⁰



passend dazu!

Oktav Grauburgunder

0,219⁹⁰ | 0,75134⁹⁰

FLEISCH

LAMMFILET G 2990

auf gebratenem Gemüse, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und sieben Tage reduzierte Portwein Jus

MAROKKANISCHE MERGUEZ C.G 2490

orientalische Würstchen von Lamm und Rind, auf gegrillter Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Kichererbsen, dazu Couscous & Harissa Aioli

KÖFTE ALLA TURKA G 1790

Rindfleischfrikadellen mit Pommes, pikanter Paprikasauce und Salat

ZITRONEN-THYMIAN-MAISPOULARDE 6 2690

mit Spinat-Karotten-Stampf, getrüffeltem Kartoffelpüree und sieben Tage reduzierte Portwein Jus



passend dazu! **La Chance am Meer**Ein Cuvée aus Dornfelder und Merlot

0,217⁹⁰ | 0,75126⁹⁰



VEGETARISCH

ORIENTALISCHE REISPFANNE G.1.3.4 1490

mit frischem Gemüse in Ingwer-Curry-Sauce, dazu Cocos-Joghurtdip

mit gebratenen Hähnchenspießen + 6⁹⁰ mit gebratenen Knoblauch-Garnelen ^B + 9⁹⁰

FALAFELTELLER KAJ,9,4,3 1690

selbstgemachte Kichererbsenbällchen mit hausgemachtem Hummus, dazu Salat und Sesamsauce

 \bigcirc mit gebratenen Hähnchenspießen + 6⁹⁰ mit gebratenen Knoblauch-Garnelen $^{\rm B}$ + 9⁹⁰



DESSERT

NURESABAHS CHOCOLAT A.C.G 990

hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

GEMISCHTES EIS A,C,G 790

drei Kugeln Eis nach Wahl, mit Sahne und Schokotopping

KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFE CREME 11 360

POTT KAFFEE 11 420

CAPPUCCINO 11,G 410

LATTE MACCHIATO 11,G 440

CAFE AU LAIT 11,G 450

ESPRESSO 11 290

ESPRESSO MACCHIATO 11 330

DOPPELTER ESPRESSO 11 490

HEIBE SCHOKOLADE 6 400

mit Sahne + 0⁵⁰

FRISCHER MINZTEE 490

KÄNNCHEN TEE 0,41490

Samowa Tee aus Hamburg
Die verschiedenen Sorten entnehmen Sie bitte
unserer separaten Teekarte.

Allergene & Zusatzstoffe:

Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite,

M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Konservierungsstoffen, 2: mit Farbstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Süßungsmittel Saccharin, 5: mit Süßungsmittel, 6: mit Süßungsmittel Aspartam, 7: mit Süßungsmittel

Acesulfam, 8: mit Phosphat, 9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker, 13: geschwärzt, 14: gewachst, 15: gentechnisch verändert

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.





La Chance am Meer Strandpromenade 33 23746 Kellenhusen +49 (0) 4364 4719379

