

Willkommen

IM STRANDHOTEL GLÜCKSBURG



Schön, dass wir Sie als unser Gast begrüßen dürfen! Lassen Sie sich in unserem 4-Sterne-Superior Haus verwöhnen. Das weiße „Schloss am Meer“ ist dafür ein idealer Ort. 1872 erbaut, liegt unser Haus direkt am Strand, eingebettet in die Natur der Ostsee und in unmittelbarer Nähe zur Fördestadt Flensburg.

Der weiße Kreidesand, die Geräusche der Wellen, die gesunde Luft und das klare Wasser – erleben Sie bei einem Urlaub am Meer alles, was entspannt.

Gourmet

MENÜS – DIE FEINE WAHL

Erleben Sie kulinarischen Genuss in seiner ganzen Vielfalt! Unsere exquisiten Gourmet-Menüs mit 3, 4 oder 5 fein abgestimmten Gängen versprechen einen Abend mit unvergesslicher Gaumenfreude.

Profitieren Sie zugleich von einem attraktiven Preisvorteil gegenüber einer à la Carte Bestellung.

APERITIF

Himbeermojito 14,00 €
Havana Club 3 Jahre, Himbeerpüree,
brauner Zucker, Limettensaft, Minze

Berkshire Botanical 13,50 €
Himbeer- und Rhabarbergin, Zitronensaft,
Grenadine und Beerenlimonade

3-GANG-MENÜ

1. Orangenhummer 🍊

Spargelsalat, Theos Erdbeeressig,
wilde Kräuter und Buttermilchcreme

2. Husumer Rinderfilet

Pistazienkruste, Spargel-Morchelragout,
Nussbutterpüree

3. Rhabarberwürfel 🍷

Waldmeistergel, Beeren, Macadamiaeis

75 €
pro Person

4-GANG-MENÜ

1. Orangenhummer 🐟

Spargelsalat, Theos Erdbeeressig,
wilde Kräuter und Buttermilchcreme

2. Poelierter Lammrücken

Rosenseitlinge in Thymiangelee, Mandeljus

3. Husumer Rinderfilet

Pistazienkruste, Spargel-Morchelragout,
Nussbutterpüree

4. Rhabarberwürfel 🌿

Waldmeistergel, Beeren, Macadamiaeis

87 €
pro Person

5-GANG-MENÜ

1. Orangenhummer 🐟

Spargelsalat, Theos Erdbeeressig,
wilde Kräuter und Buttermilchcreme

2. Poelierter Lammrücken

Rosenseitlinge in Thymiangelee, Mandeljus

3. Seeteufelmedaillon 🐟

Bärlauchrisotto, sonnengetrocknete Babytomaten

4. Husumer Rinderfilet

Pistazienkruste, Spargel-Morchelragout,
Nussbutterpüree

5. Rhabarberwürfel 🌿

Waldmeistergel, Beeren, Macadamiaeis

99 €
pro Person

3-GANG-MENÜ

VEGETARISCH 

1. Burrata

weißes Tomatengelee, Rucola, Pinienkerne
und „Alter Balsamico“

2. Ziegenkäse-Honig-Ravioli

Basilikumschaum, gebratene Artischocke

3. Erdbeertiramisu

Amaretto, Kaffeeis

59 €
pro Person

4-GANG-MENÜ

VEGETARISCH 

1. Burrata

weißes Tomatengelee, Rucola, Pinienkerne
und „Alter Balsamico“

2. Bärlauchspaghetti

Safran und gebratener Spargel

3. Ziegenkäse-Honig-Ravioli

Basilikumschaum, gebratene Artischocke

4. Erdbeertiramisu

Amaretto, Kaffeeis

73 €
pro Person

Qualität

BEGINNT BEI DER HERKUNFT



Durch eine saisonal wechselnde Speisekarte versuchen wir eine größtmögliche Menge unserer Lebensmittel aus dem heimischen Umland zu beziehen. Der enge Kontakt zu unseren Lieferanten ist ein wertvolles Versprechen für Frische und Qualität auf jedem Teller. Ein kulinarisches Erlebnis, das mit authentischer Küche die Sinne begeistert.

BEISPIELE Käse vom Backensholzer Hof, Husumer Rindfleisch und Milchprodukte von Gut Holstein, weiteres Fleisch vom Flensburger Fleischkontor, Geflügel und Eier von Jessen in Oxbüll, Honig von Lewandowski in Handewitt, Kartoffeln vom Biohof Svensteen aus Munkbrarup u. v. m.

À LA CARTE

In unserem „à la carte“ Angebot finden Sie eine feine Auswahl an saisonalen Gerichten und allzeit beliebten Klassikern. Vom saftigen Husumer Rumpsteak bis zu leichten Fischgerichten und vegetarischen Kreationen – die regelmäßig wechselnde Karte verspricht genussvolle Momente.

Vorspeisen

Burrata 🌿	19 €
weißes Tomatengelee, Rucola, Pinienkerne und „Alter Balsamico“	
Bärlauchspaghetti 🌿	19 €
Safran und gebratener Spargel	
Poelierter Lammrücken	24 €
Rosenseitlinge in Thymiangelee, Mandeljus	
Tatar	24 €
mit knusprigem Linsenchip und Trüffelmayonnaise	
Seeteufelmedaillon 🐟	25 €
Bärlauchrisotto, sonnengetrocknete Babytomaten	
Orangenhummer 🐟	27 €
Spargelsalat, Theos Erdbeeressig, wilde Kräuter und Buttermilchcreme	

Hauptgänge

SAISONAL

Husumer Rinderfilet 48 €
Pistazienkruste, Spargel-Morchelragout,
Nussbutterpüree

VEGETARISCH

Ziegenkäse-Honig-Ravioli 27 €
Basilikumschaum, gebratene Artischocke

FELIX KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 30 €
Munkbraruper Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat
und Preiselbeeren

Dorschfilet & Knuspergarnele 37 €
Zitronenbeurre blanc, glasierte Schmogurken
und Munkbraruper Kartoffeln

LAVASTEIN GRILL

Filet vom Ikarimi Lachs 36 €
Schnittlauchpüree und wilder Brokkoli

Filet vom Lamm 38 €
Trüffelpommes und wilder Brokkoli

Husumer Rumpsteak medium 38 €
Countrypommes und provenzalisches Gemüse

Husumer Dry Aged Rib Eye 48 €
Sahnekartoffelgratin und Roséchampignons

SPARGEL

Deutscher Heidespargel 26,00 €
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

wahlweise mit:

- Schwarzwälder Schinken + 12 €
- Brust vom Schwarzfederhuhn + 19 €
- zwei kleinen Wienerschnitzeln + 20 €
- Rinderfilet, ca. 120g + 24 €

Desserts

Rhabarberwürfel 🍃

Waldmeistergel, Beeren, Macadamiaeis

16 €

Erdbeertiramisu

Amaretto, Kaffeeis

16 €

Gourmeteiscreme von Kastbergs 🍃

Wählen Sie zwischen verschiedenen Kreationen oder stellen Sie sich einen eigenen Eisbecher aus einer Vielzahl an Sorten zusammen. Gerne bringt Ihnen unser Serviceteam eine separate Eiskarte.

Käse

Variation vom Backensholzer Käse 🍃

Früchtebrot und Feigen

16 €

After Dinner

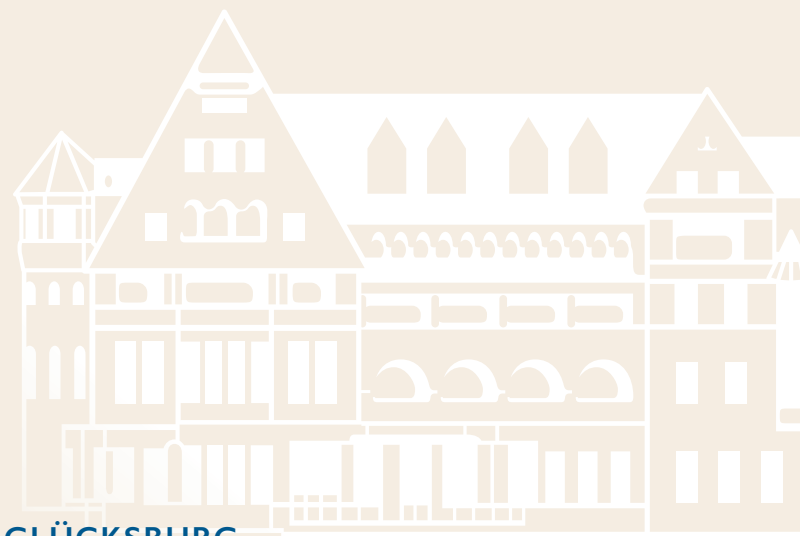
Petit Four

Zwei Valrhona Schokoladenpralinen und ein französischer Macaron

4,80 €

Welcome

TO STRANDHOTEL GLÜCKSBURG



We are delighted to extend our warmest welcome to you as our honored guest! Allow us the privilege of indulging you in the comforts of our exquisite 4-star superior hotel. The "Castle by the Sea," with its timeless charm, awaits your arrival. Dating back to 1872, our hotel is gracefully perched right on the beach, cradled by the pristine natural beauty of the Baltic Sea, and conveniently located in the vicinity of the picturesque harbor city of Flensburg.

Imagine yourself on our sun-kissed, chalky white sands, lulled by the gentle melody of the waves, rejuvenating with each breath of the invigorating sea air, and gazing into the crystal-clear waters. Your stay with us promises to be a seaside retreat where you can truly unwind and find tranquility.

Gourmet

MENUS – THE ELEGANT CHOICE

Indulge in the full spectrum of culinary delights! Our exquisite gourmet menus, offering 3, 4, or 5 expertly crafted courses, guarantee an evening filled with unforgettable culinary pleasure.

Moreover, you can take advantage of an appealing cost savings compared to ordering à la carte.

APERITIF

Raspberry Mojito € 14,00
Havana Club 3 years, raspberry puree,
brown sugar, lime juice, mint

Berkshire Botanical € 13,50
Raspberry and rhubarb gin, lemon juice,
Grenadine and berry lemonade

3-COURSE MENU

1. Orange lobster ➡

asparagus salad, Theos strawberry vinegar,
wild herbs, buttermilk cream

2. Husum beef fillet

pistachio crust, asparagus and morel ragout,
nut butter puree

3. Rhubarb cubes 🍃

woodruff gel, berries, macadamia ice cream

€ 75
per person

4-COURSE MENU

- 1. Orange lobster** 🐟
asparagus salad, Theos strawberry vinegar,
wild herbs, buttermilk cream
- 2. Saddle of lamb**
rose mushrooms in thyme jelly, almond jus

- 3. Husum beef fillet**
pistachio crust, asparagus and morel ragout,
nut butter puree

- 4. Rhubarb cubes** 🌿
woodruff gel, berries, macadamia ice cream

€ 87
per person

5-COURSE MENU

- 1. Orange lobster** 🐟
asparagus salad, Theos strawberry vinegar,
wild herbs, buttermilk cream
- 2. Saddle of lamb**
rose mushrooms in thyme jelly, almond jus
- 3. Monkfish medallion** 🐟
wild garlic risotto, sun-dried baby tomatoes

- 4. Husum beef fillet**
pistachio crust, asparagus and morel ragout,
nut butter puree

- 5. Rhubarb cubes** 🌿
woodruff gel, berries, macadamia ice cream

€ 99
per person

3-COURSE MENU

VEGETARIAN 

1. Burrata

white tomato jelly, rocket, pine nuts
and „old balsamic“

2. Goat cheese and honey ravioli

basil foam, fried artichoke

3. Strawberry tiramisu

Amaretto, coffee ice cream

€ 59
per person

4-COURSE MENU

VEGETARIAN 

1. Burrata

white tomato jelly, rocket, pine nuts
and „old balsamic“

2. Wild garlic spaghetti

saffron, roasted asparagus

3. Goat cheese and honey ravioli

basil foam, fried artichoke

4. Strawberry tiramisu

Amaretto, coffee ice cream

€ 73
per person

Quality

BEGINS WITH SOURCEING



We firmly believe that the foundation of quality lies in the origins of our ingredients. With a menu that changes seasonally, our aim is to procure a significant portion of our produce from the local countryside. Our close relationships with our trusted suppliers are a testament to our commitment to ensuring freshness and top-notch quality on every plate. It's a culinary journey that excites the senses with its authentic cuisine.

EXAMPLES For instance, our selection includes cheese sourced from Backensholzer Hof, Husumer beef and dairy products from Gut Holstein. We also obtain additional meats from Flensburger Fleischkontor, poultry and eggs from Jessen in Oxbüll, honey from Lewandowski in Handewitt and potatoes from the organic farm Svensteen in Munkbrarup, among many other local treasures.

À LA CARTE

In our à la carte offering, you'll find a curated selection of seasonal dishes and timeless classics. From juicy Husumer sirloin steak to light seafood creations and vegetarian options – our frequently updated menu guarantees moments of culinary pleasure

Appetizers

- | | |
|---|------|
| Burrata 🌿 | € 19 |
| white tomato jelly, rocket, pine nuts and „old balsamic“ | |
| Wild garlic spaghetti 🌿 | € 19 |
| saffron, roasted asparaguse shallots and thyme velouté | |
| Saddle of lamb | € 24 |
| rose mushrooms in thyme jelly, almond jus | |
| Tatar | € 24 |
| with crispy lentil chips and truffle mayonnaise | |
| Monkfish medallion 🐟 | € 25 |
| wild garlic risotto, sun-dried baby tomatoes | |
| Orange lobster 🦞 | € 27 |
| asparagus salad, Theos strawberry vinegar, wild herbs, buttermilk cream | |

Main courses

SEASONAL

Husum beef fillet € 48
pistachio crust, asparagus and morel ragout,
nut butter puree

VEGETARIAN

Goat cheese and honey ravioli 🌿 € 27
basil foam, fried artichoke

FELIX CLASSICS

Wiener Schnitzel from Holstein veal € 30
Munkbraruper fried potatoes,
creamy cucumber salad and cranberries

Cod fillet & crispy shrimp 🍤 € 37
lemon beurre blanc, glazed braised cucumbers,
Munkbrarup potatoes

FROM THE LAVA STONE GRILL

Filet of Ikarimi salmon 🍷 € 36
chive puree and wild broccoli

Filet of lamb € 38
truffle fries and wild broccoli

Husumer rump steak medium € 38
country fries and provençal vegetables

Husumer Dry Aged Rib Eye € 48
cream potato gratin and rosé mushrooms

ASPARAGUS

German asparagus € 26,00
Hollandaise sauce and new potatoes

In addition to your dish:

- Schwarzwald ham + € 12
- breast of black-feathered chicken + € 19
- two small Wienerschnitzel + € 20
- Beef fillet, approx. 120 g + € 24

Desserts

Rhubarb cubes 🍃

woodruff gel, berries, macadamia ice cream

€ 16

Strawberry tiramisu 🍃

Amaretto, coffee ice cream

€ 16

Gourmet ice cream from Kastbergs

Select from a range of creations or create your own ice cream masterpiece from a variety of flavors. Our service team will gladly provide you with a our ice cream menu.

Cheese

Variation of Backensholz cheese 🍃

Fruit bread and figs

€ 16

After Dinner

Petit Four

Two Valrhona chocolate pralines and a French macaron

€ 4,80

