



Herzlich Willkommen im Strandhaus Celle

Genießen Sie unsere vielfältige Küche aus Regionalität,
Tradition und Trends, die im modernen Zeitalter liegt.
Diese Kombination verspricht Qualität und garantiert leckeres Essen.

Unsere Kulisse lädt jeden Besucher zu einem Ereignis ein,
das zu einem persönlichen Erlebnis wird.
Neben dem farbkraftigen Interieur wird hier großer Wert auf Wohlfühlambiente,
Frische und Gemütlichkeit gelegt, das ein heimisches Gefühl widerspiegelt.

Durch die behagliche und idyllische Location,
bieten wir einen Ort, an dem alte Freundschaften gepflegt
und neue Bekanntschaften geknüpft werden.

„Was wir uns geben können,
dürfen wir uns nicht nehmen lassen.“

by Bedran é Resso



Softdrinks

San Pellegrino	0,25 l	0,75 l
Acqua Panna (still)	3,80	8,50
	3,80	8,50
Coca Cola ^{1,6}	0,3 l	0,45 l
Coca Cola Zero ^{1,5,6,7}	4,50	5,60
Fanta ^{1,3}	4,50	5,60
Sprite ^{1,3}	4,50	5,60
Spezi ^{1,3,6}	4,50	5,60
		0,25 l
Red Bull		
Classic ^{1,6,12}		5,20
Sugarfree ^{1,6,12}		
Ice Tea Fragen Sie unser Personal nach den Sorten		
	0,3 l	
Bitter Lemon	4,60	
Ginger Ale	4,60	
Tonic Water	4,60	

Detox Wasser

Berry & Healthy	1,0 l
prickelndes Wasser / frische saisonale Früchte / Minze	8,90
Fresh & Healthy	
prickelndes Wasser / Zitrone / Gurke / Minze	8,20



Säfte & Schorlen

	0,3 l	0,45 l
Apfel Naturtrüb ³	4,50	5,70
Orange ³	4,50	5,70
Maracuja ³	4,50	5,70
Cranberry	4,50	5,70
Rhabarber ³	4,50	5,70
Banane	4,50	5,70
Kirsche	4,50	5,70
Kiba	4,50	5,70
Ananas ³	4,50	5,70

Fancy Schorlen

Alle Fancy Schorlen basieren auf Maracujasaft und Soda Wasser

	0,45 l
Erdbeerschorle	5,70
Blutorangenschorle	5,70
Wassermelonenschorle	5,70
Kokoschorle	5,70
Waldmeisterschorle	5,70
Himbeerschorle	5,70
Holunderblütenschorle	5,70
Lemon Squash Schorle (ohne Maracujasaft)	5,70
Blue Curaçao Schorle	5,70



Goldene Momente mit Kaffee & Tee

	klein	groß
Filterkaffee ⁶	3,70	4,40
Kaffee Creme ⁶	3,90	4,50
Kaffee entkoffeiniert	3,90	4,50
Espresso ⁶	3,20	
Espresso doppio ⁶	3,80	
Espresso Macchiato ⁶	3,80	
Cappuccino ⁶	4,50	4,90
Latte Macchiato ⁶	4,70	5,40
Milchkaffee ⁶	4,90	
Chai Latte ⁶	4,80	5,60
Irish Coffee ⁶	5,50	
Espresso Shot extra ⁶	1,50	
Heiße Schokolade		
- Sahne	4,80	4,30
- Milchschaum	4,50	4,10
Flavour nach Wahl^{1,5} + je 0,70		
Vanille / Karamell / Haselnuss / Kokos / weiße Schokolade / Mandel		
Hafermilch, Laktosefrei + 0,80		
Schuss	2,50	
Baileys / Amaretto		
Schwarz Tee⁹		
Assam / Darjeeling / Earl Grey	4,30	
Grüner Tee		
klassisch	4,30	
frischer Ingwer	4,70	
Pfefferminz Tee		
frische Minze	4,50	
frische Minze & Ingwer	4,90	
Detox Tee		
frische Minze / Ingwer / frisch gepresster Zitronensaft	5,20	
Rooibos Vanille	4,30	
Früchte Tee	4,30	
Kamillen Tee	4,30	



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Premium Pils	4,40	5,60
König Ludwig Dunkel Pils	4,60	6,20
König Ludwig Weizen Hell		6,20
Alster	4,40	5,50
	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Brewers Gold Empfehlung vom Strandhaus	4,70	6,20

Flaschenbier

	0,3 l	
Warsteiner Herb	4,80	
Warsteiner Alkoholfrei	4,80	
Warsteiner Lemon	4,80	
König Ludwig Weizen Alkoholfrei		0,5 l
König Ludwig Weizen Dunkel		6,20
König Ludwig Weizen Kristall		6,20
Estrella Galicia Especial	0,2 l	
Estrella Galicia Especial Boot 10 Fl.	3,70	
	34,90	

Aperitif

Prosecco DOC	
Ruggeri, Argeo	
0,1 l	6,20
0,2 l auf Eis	8,20
0,75 l Flasche	31,90
Prosecco Rosé	
Ruggeri, Argeo	
0,1 l	6,90
0,2 l auf Eis	8,90
0,75 l Flasche	32,90
Chandon Garden Spritz	
0,7 l Flasche	49,00



Aperitif

Aperol Spritz ^{1,13}	0,2 l 8,90
Aperol Likör / Prosecco / Soda Water / Orange	
Lillet Berry ^{1,2,3}	8,90
Lillet Blanc / Wild Berry / frische Beeren	
Hugo ¹	8,90
Prosecco / Soda Water / Holunderblütensirup / Gurke / Minze	
Sarti Spritz ¹	8,90
Sarti Likör / Prosecco / Soda Water	
Lemoncello Spritz ^{1,9}	8,90
Lemoncello Likör / Prosecco / Soda Water	
Campari Tocco Rosso ¹	8,90
Campari / Prosecco / Holunderblütensirup / Orange / Minze	
Weinschorle klassisch	8,50
Pinot Grigio / Soda Water	
Weinschorle Ginger ^{1,3,4}	8,90
Pinot Grigio / Ginger Ale / Orange / Minze	
Weinschorle Strandhaus ^{1,3}	8,90
Pinot Grigio / Sprite / Limette / Minze	

Aperitif Alkoholfrei

Mint & Tonic ^{2,3,4,13}	0,2 l 6,90
Tonic Water / Minze / Zitronensaft / Limette	
Mint & Fresh ^{1,3,4}	6,90
Ginger Ale / Orange / Minze	
Crodino Spritz ^{0,1,3,4}	6,90
Crodino / Ginger Ale / Minze / Orange	



Weinreise

Offene Weißweine

Riesling Tag für Tag / Pfalz GER	0,2 l 9,50
Pinot Grigio Tramont / Venetien ITA	8,50
Lugana Santa Sofia / Gardasee ITA	9,90
Sauvignon Blanc Tramont / Venetien ITA	9,50

Offene Rotweine

Spätburgunder Tag für Tag / Pfalz GER	0,2 l 9,50
Merlot Tramont / Venetien ITA	8,50
Chianti C. Marchesi de ´ Frescobaldi / Toskana ITA	9,90
Cuvée Noir Emil Bauer / Pfalz GER	8,50

Offener Roséwein

Rosé Tag für Tag / Pfalz GER	0,2 l 9,50
--	---------------



Weißweine

Deutschland

Riesling

Emil Bauer / Pfalz GER

0,75 l

36,00

Riesling

Van Volxem Rotschiefer / 2016 feinherb / Mosel GER

49,00

Grauburgunder

Emil Bauer / Pfalz GER

36,00

Grauer Burgunder

Friedrich Becker „Kalkmergel“ / Pfalz GER

56,00

Weißburgunder

Grohsartig / Rheinhessen GER

36,00

Sauvignon Blanc **Empfehlung vom Strandhaus**

„Was wir uns geben können, dürfen wir uns nicht nehmen lassen“ - by Bedran é Resso / Pfalz GER

36,00

Gewürztraminer

Elena Walch – Alto Adige/ Südtirol ITA

49,00

Müller-Thurgau

Markgraf von Baden / Baden GER

42,00

Österreich

Grüner Veltliner

Stift Göttweig / Fürth AUS

36,00



Weißweine

Italien

Pinot Grigio

Villa Albinoni / Venetien ITA

0,75 l

36,00

Trebbiano di Lugana

Villa Albinoni / Venetien ITA

42,00

Terre Bianche

Sella & Mosca / Alghero / Sardegna

42,00

Chardonnay

Mandrarossa - Laguna Secca / Sizilien ITA

36,00

Terre di Tufi

Teruzzi / Toskana ITA

48,00

La Rocca Gavi

Coppo – Cortes / Piemont ITA

44,00

Rotweine

Deutschland

Merlot

Emil Bauer / Pfalz GER

0,75 l

36,00

Cuvée Noir **Empfehlung vom Strandhaus**

Emil Bauer / Pfalz GER

38,00

Spätburgunder

Emil Bauer / Pfalz GER

37,00

„Goethewein“ Spätburgunder

Allendorf Assmannhäuser Höllenberg / Rheingau GER

82,00



Rotweine

Italien

Primitivo di Manduria

„Familia“ A6mani / Apulien ITA

Chianti Classico DOCG

Frescobaldi Perano / Toskana ITA

L'Avvocata Barbera d'Asti

Coppo / Piemont ITA

Terre More Cabernet

Frescobaldi / Toskana ITA

Rosso di Montalcino

Frescobaldi / Toskana ITA

Brunello di Montalcino

Frescobaldi / Toskana ITA

Barolo

Coppo / Piemont ITA

Nipozzano Vecchie Viti

Frescobaldi / Toskana ITA

Mormoreto

Frescobaldi / Toskana ITA

Amarone della Valpolicella

MASI Riserva Costasera / Venetien ITA

0,75 l

44,00

49,00

42,00

46,00

56,00

99,00

79,00

69,00

139,00

149,00

Roséweine

Deutschland

Pinot Noir Rosé Empfehlung vom Strandhaus

Emil Bauer / Pfalz GER

0,75 l

36,00

Italien

Alie Rosé

Frescobaldi / Toskana ITA

0,75 l

1,5 l

45,00

85,00



Champagner Moët & Chandon

Moët & Chandon Brut	0,75 l 99,00
---------------------	-----------------

Moët & Chandon Ice Impérial	119,00
-----------------------------	--------

Moët & Chandon Rosé	119,00
---------------------	--------

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	129,00
----------------------------------	--------

Ruinart de Ruinart

Ruinart Brut	129,00
--------------	--------

Ruinart Rosé	159,00
--------------	--------

Weiterer Champagner auf Anfrage



Cocktails

Tropic Drink's & Colada's

Sex on The Beach ^{1,2,5} Pepino Peach / Skyy Vodka / Lime Juice / Grenadine / Ananassaft	10,90
Raffle's Singapore Sling ^{1,5} Bombay Gin / Cherry Heering / Bénédictine / Cointreau / Ananassaft / Lime Juice / Grenadine / Muskatnuss	11,50
Tequila Sunrise ^{1,5} Cazadores Tequila / Zitronensaft / Grenadine / Orangensaft	10,50
Long Island Iced Tea ^{1,6} Skyy Vodka / Bombay Gin / Bacardi Rum / Cointreau / Cazadores Tequila / Lime Juice / Lemon Squash / Coke	13,50
Mai Tai ^{1,5} Bacardi Rum / Apricot Brandy / Lime Juice / Lemon Squash / Mandelsirup / Zuckerrohrsirup / Limettensaft	11,90
Zombie ^{1,5,6} Bacardi Rum / Bacardi Carta Oro Rum / Old Pascas 73% / Orangensaft / Kirschlikör / Limettensaft	12,90
Cuba Libre ^{1,6} Bacardi Carta Oro Rum / Limetten / Coke	11,50
Moscow Mule ^{1,5} Empfehlung vom Strandhaus Skyy Vodka / Ginger Beer / Limetten / Gurke	11,50
Piña Colada ^{1,5} Bacardi Rum / Kokossirup / Sahne / Ananassaft	11,50
Strawberry Colada ^{1,5} Bacardi Rum / Erdbeersirup / Sahne / Ananassaft	11,50
Swimming Pool ^{1,5} Bacardi Rum / Blue Curaçao / Kokossirup / Sahne / Ananassaft	11,50



Cocktails

Tropic Drink´s & Colada´s

Solero ^{1,2,5} Licor 43 / Bacardi Rum / Vanillesirup / Sahne / Maracujasaft / Kirschsaf	11,50
Lynchburg Lemonade ^{1,6} Tennessee Whiskey / Cointreau / Lime / Limetten / Limettensaft	11,50
Margarita Classic ^{1,5} Cazadores Tequila / Cointreau / Limettensaft / Salzrand	11,50
Daiquiri Classic ^{1,5} Bacardi Rum / Limettensaft / Rohrzuckersirup	11,50
White Russian ^{1,6} Skyy Vodka / Kahlúa Kaffeelikör / Sahne	11,50
Cosmopolitan ^{1,5} Skyy Vodka / Cointreau / Lime Juice / Cranberrysaft	11,50

Caipi´s & Mojito´s

Caipirinha ³ CanaRio Cachça / Lime Juice / Limetten / Rohrzucker / Crushed Ice	10,50
Mojito classic ³ Bacardi Rum / Lime Juice / Limetten / Minze / Crushed Ice	10,90
Bacardi Razz Mojito ³ Bacardi Razz / Lime Juice / Limetten / Himbeeren / Minze / Crushed Ice	11,50
Fine Cuban Mojito ³ Bacardi Rum 8 Años / Lime Juice / Limetten / Minze / Rohrzucker / Crushed Ice	12,50



Extraklasse

Sour's & Fizz

Whisky Sour ^{5,c} Bulleit Bourbon / Zitronensaft / Eiweiß / Puderzucker	11,90
Aperol Sour ^{1,13,c} Aperol / Zitronensaft / Eiweiß / Puderzucker / Schuss Orangensaft	11,90
Vodka Sour ^{5,c} Skyy Vodka / Zitronensaft / Eiweiß / Puderzucker	11,90
Gin Fizz ^{5,c} Bombay Gin / Zitronensaft / Soda Water / Eiweiß / Puderzucker	11,90
43er Sour ^{5,c} Licor 43 / Zitronensaft / Eiweiß / Puderzucker / Schuss Orangensaft	11,90
Sarti Sour Sarti Likör / Zitronensaft / Eiweiß / Puderzucker	11,90

Highball's & Fine Drink's

Old Fashioned ¹ Woodford Reserve / Zucker / Bitters	11,90
Espresso Martini ^{1,5,6} Vodka / Espresso / Kaffee Likör	12,90
Negroni Empfehlung vom Strandhaus Bombay Gin / Campari / Antica Formula Vermouth	10,90
Cubata ^{1,6} Bacardi 8 Años/ Limetten / Coke	12,90
Martini ^{1,2,5} Bombay Gin / Noilly Prat / Olive	11,50
Gimlet ^{1,5} Bombay Gin / Lime Juice	10,90
Munich Mule ^{1,5} Bombay Gin / Ginger Beer / Limetten / Gurke	11,90
Skinny Bitch Skyy Vodka / Limettenspalten / Soda Water	10,90



SHOTS

	2 cl	4 cl
Jägermeister	3,50	
Sambuca	3,50	
Erdbeer Kamikaze	3,90	
Berliner Luft	3,90	
Tequila Silver	3,90	
Tequila Gold	3,90	
Pink Lady Shoot	3,90	
Orgasmus ¹		4,50
B52 ¹		5,50

Alkoholfreie Cocktails

San Francisco ^{1,3,4}	7,90
Grenadine / Zitronensaft / Orangensaft / Maracujasaft / Ananassaft	
Virgin Solero ^{1,3,5,9}	8,50
Orangensaft / Vanille / Maracujasaft / Kirschsaff / Sahne	
Virgin Colada ^{1,5,9}	8,50
Kokossirup / Sahne / Ananassaft	
Virgin Strawberry Colada ^{1,5,9}	8,50
Erdbeersirup / Sahne / Ananassaft	
Virgin Swimming Pool ^{1,5,9}	8,50
Kokossirup / Blue Curaçao / Sahne / Ananassaft	
Virgin Sunrise ^{1,5}	7,90
Lime Juice / Grenadine / Orangensaft	
Ipanema ^{1,5}	7,90
Ginger Ale / Limetten / Lime Juice / Rohrzucker / Crushed Ice	
Virgin Mojito ^{1,5}	8,50
Ginger Ale / Limetten / Lime Juice / Minze / Rohrzucker / Crushed Ice	
Safer Sex ^{1,2,5}	8,50
Lime Juice / Lemon Squash / Grenadine / Ananassaft / Orangensaft	



Spirituosen GIN

	%	Herkunft	4 cl	Fl.
Bombay Sapphire	40	England	5,90	89,00
Bombay Bramble	37,5	England	6,50	95,00
Tanqueray No. 10	47,3	England	8,50	109,00
Skyline Gin - Hannover	40	Deutschland	8,90	109,00
Hendrick 's	41,4	England	7,90	99,00
Windspiel - 0,5 l	47	Deutschland	8,90	105,00
Monkey 47 - 0,5 l	45	Deutschland	9,50	115,00
Gin Mare	42	Spanien	10,90	119,00
LE TRIBUTE	42	Spanien	11,90	129,00
Nordés	40	Spanien	8,90	105,00
Brockmans	40	England	8,90	105,00
Gordon's Sicilian Lemon	37,5	England	5,90	89,00
Gin SUL Hamburg	43	Deutschland	9,90	119,00
Niemand - Hannover	46	Deutschland	9,90	119,00
Sipsmith	41,6	England	8,90	109,00
Siegfried	41	Deutschland	8,90	109,00
Ableforth 's Bathtub Gin	43,3	England	7,90	99,00
Roku Gin	43	Japan	8,50	105,00
Jinzu	43	England	8,50	105,00
Elephant – 0,5 l	45	England	10,90	119,00
7d	41	Spanien	8,50	105,00
Saffron	40	Frankreich	8,50	105,00
Opihr	42,5	England	9,90	119,00
Berliner Brandstifter	43,3	Deutschland	8,90	109,00
Ferdinand 's – 0,5 l	44	Deutschland	9,90	109,00
London No.3	46	England	8,90	109,00

+ Thomas Henry Tonic Water 3,50
+ Fever Tree Mediterranean Tonic 4,00



Vodka

	%	Herkunft	4 cl	Fl.
Eristoff	37,5	Russland	6,50	89,00
Belvedere	40	Polen	8,90	109,00
Belvedere Heritage	40	Polen	10,90	129,00
Grey Goose	40	Frankreich	8,90	109,00

+ Softdrink 0,2 l 4,00
+ Red Bull 5,00

Whisky

	%	4 cl	Fl.
Blended Scotch			
Johnnie Walker Red Label	40	6,50	89,00
Johnnie Walker Black Label	40	7,50	95,00
Johnnie Walker Blue Label - bis 50 J. alt / mild / rauchig	40	31,90	410,00
Chivas Regal 12 J. - cremig / Honig / Apfel / Vanille / Haselnuss Note	40	7,50	95,00
Highlands			
Glenmorangie 10 J. - lieblich / süß	40	9,50	115,00
Oban 14 J. - rauchig / malzig / trocken	43	9,90	119,00
Lowlands			
Auchentoshan 12 J. - Zitrusfrüchte / Orangen Note	40	8,90	105,00
Glenkinchie 12 J. - lang / dezent / trocken	40	9,90	119,00
Speyside			
The Singleton 12 J. - kräftig / würzig	40	8,90	105,00
Glenlivet 12 J. - Vanille Note	40	9,90	119,00
Glenfiddich 12 J. - trocken / birnenartig	40	9,50	115,00



Whisky

	%	4 cl	Fl.
Islay			
Lagavulin 16 J. - torfig / salzig / holzig	43	14,90	229,00
Bowmore 12 J. - Zitronen / Honig Note	40	9,90	110,00
Bourbon			
Bulleit - kräftig / würzig	45	6,90	85,00
Wild Turkey - Orange / Minze / süße Tabak Note	40,5	7,50	95,00
Wild Turkey 101 - leicht / fruchtig / süß	50,5	8,90	99,00
Jim Beam - Vanille / Honig	40	7,00	95,00
Jack Daniel´s - Honig / Mais	40	7,50	95,00
Gentleman Jack - doppelt gefiltert	40	8,50	99,00
Irish			
Tullamore D.E.W 12 J. - vollmundig / Honig / malzig	40	9,50	99,00
Jameson - getrocknete Früchte / sherrysüß / würzig	40	7,00	95,00
Übersee			
Canadian Club 12 J. - rauchig / mild	40	7,50	99,00
Nikka from the Barrel - fruchtige Note / im Bourbon Sherry Fass gereift	51,4	10,50	125,00
Hibiki Harmony - kandierte Orange / weiße Schokolade / Honig	43	13,90	199,00

Cognac

Hennessy Fine de Cognac - Zitrus Note / Schwarz Tee	40	8,00	99,00
Hennessy XO - fruchtig / Karamell / geräuchertes Holz	40	32,00	420,00

+ Softdrink 0,2 l 4,00
als Sour 4,00

Rum

	%	4 cl	Fl.
Bacardi Carta Blanca	40	6,50	89,00
Bacardi 4 Años	40	6,90	95,00
Bacardi 8 Años	40	7,50	99,00
Don Papa	40	8,50	105,00
Angostura 1919	40	9,50	109,00
Botucal Reserva	40	7,50	99,00
Havana Club 3 Años	40	6,50	89,00
Havana Club 7 Años	40	7,50	99,00
Zacapa XO	40	17,90	299,00

Tequila

	%	2 cl
Cazadores Blanco	40	4,20
Cazadores Reposado	40	4,20
Jose Cuervo Especial Silver	38	4,80
Jose Cuervo Especial Reposado	38	4,80

Obstbrände & Aquavit

	%	2 cl
Ziegler Williams Birne	43	6,90
Ziegler Mirabelle	43	6,90
Ziegler Alter Apfel	43	6,90
Ziegler Sauerkirsche	43	6,90
Linie Aquavit	41,5	4,00



Kräuter / Bitter / Absinth / Sherry

	%	2cl
Averna	29	4,40
Ramazzotti	30	4,40
Jägermeister	35	4,40
Sambuca	40	4,40
Ouzo 12	38	4,40
Absinth 66	66	4cl 6,50

Vermouth & Likör

		4cl
Martini Bianco	15	5,90
Martini Rosso	14,4	5,90
Bailey´s	17	4,90
Frangelico	20	4,90



Vorspeisen

Antipasti all'italiana 🌿

a1,b,g,h,n,o,r,1,2,4,5,9

Ein vielfältiger Antipasti-Teller
„Carne & Verdure“

14,90

Caprese

a1,c,f,g,h,i,m,1,4,5,10

Strauchtomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum-Pesto, Olivenöl und Balsamico

14,90

Carpaccio

a1,g,h,o,3,5

Hauchzarte Rinderfiletscheiben,
verfeinert mit Olivenöl, Rucola,
Pinienkerne, Grana Padano und
Balsamico

15,50

Bruschetta 🌿

a1,c,f,g,h,i,o,1,3,4,5

Ländliches Bauernbrot mit Avocado,
Knoblauchöl, Olivenöl, Kirschtomaten,
rote Zwiebeln und Basilikum

10,50

Flambierter Ziegenkäse 🌿

a1,g,h,o

Flambierter Ziegenkäse mit frischen
Trauben, Honig und Landbrot

11,90

Gambas Pfanne

a1,b,2,4

Sechs Gambas, Olivenöl, Knoblauch,
Frühlingslauch und Tomaten, dazu Landbrot

14,90

Schafskäse aus dem Ofen 🌿

a1,g,h5,o,2,3,4,9

Schafskäse, Olivenöl, Oliven, Knoblauchöl,
Mandelsplitter, Frühlingslauch und
getrockneten Tomaten, dazu Landbrot

11,90

Karotten Ingwer Suppe 🌿

a1,5,9,g

Hausgemachte Suppe mit Schmand und
Landbrot

9,50



Vitale Salate

Caesar's

a1,c,g,i,m,n,1,2,3,5,10

Romanasalat mit Hähnchenbrustfilet,
Caesar Dressing, Kirschtomaten,
Croûtons, Rucola, Grana Padano

16,90

Strandhaus

a1,f,m,n,1,2,5

Romanasalat, Rinderspitzen in Jus,
Sesam, Kirschtomaten, karamellierte Birnen,
Holunderblütendressing und Rucola

17,90

Lachs

a1,d,f,m,n,1,2,5,10

Romanasalat, Lachsfilet im Sesammantel,
Holunderblütendressing, Kresse,
Kirschtomaten, Avocado,
Cranberries und Kresse

17,90

Ziegenkäse

a1,c,g,h1,1,3,5,10

Romanasalat, Hähnchenbrustfilet,
Kirschtomaten, Walnüssen, Ziegenkäse,
Honig, French Dressing, Weintrauben

17,50

Ernte Gut

Alles Gut

a1,c,g,h,m,5,10

Saisonale Blattsalate, Caesar Dressing,
gebratenes Gemüse, Rucola,
Rosmarinkartoffeln, Pinienkerne und
Grana Padano

16,90

Getreideliebe

Bulgur Avocado Bowl

a1,e,f,h,n,1,2,3,4,10

Edamame, Avocado, Rote Beete,
Röstzwiebeln, Cranberries, Wakame,
Sesam, Bulgur, Salatmix und Soja-Sesam-Soße

mit Hähnchen ^g	16,50
mit Lachs ^d	16,90
mit Rinderspitzen	17,90
mit Gambas ^b	16,50
mit mediterranem Gemüse ^g	16,50

Thai Curry Bowl

e,f,g,h,1,2,4,5,10

Thai Reis, Kimchi Gurken, Edamame, Mango,
Wakame, Wasabi Nüsse, Karotten,
Mandeln und Blattsalat und Curry Sauce

mit Hähnchen ^g	16,90
mit Lachs ^d	17,50
mit Rinderspitzen	17,90
mit Gambas ^b	16,90
mit mediterranem Gemüse ^g	16,90



Erdapfel Manufaktur

Ofenkartoffel  ^g

Kross gebackene Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, zarter Butter, geschmolzenem Mozzarella und knackigen Beilagen Salat

11,50

Kreiere deine perfekte Kombination und wähle köstliche Toppings aus

Toppings

Hähnchenbrustfilet Streifen	5,90
Rinderspitzen	6,90
Lachsfilet ^d	6,90
Kross gebratene Speckwürfel ^{2,3,4,5,10}	6,50
Mediterranes Gemüse  ^g	5,90
Gambas ^b	6,50
100% Rinderhack	6,50
Ziegenkäse, Rote Beete, Wallnüsse  ^{h1,g}	6,50

Zugaben

Kirschtomaten	+ 2,50
Gebratene Champignons	+ 3,00
Jalapeños 	+ 2,00
Rote Beete	+ 2,00
Avocado	+ 3,00
Edamame ^f	+ 2,00
Röstzwiebel ^a	+ 1,50
Cranberries ^{e,h,n}	+ 2,50
Cashewnüsse	+ 3,00
Mandelsplitter ^{h5}	+ 2,50



Kartoffel Frittenliebe

Fritten ^{a,4,5,10}
inkl. Ketchup ^{1,5}
oder Mayo ^{a,c,2,4} 5,90

Frittenliebe

Süßkartoffelfritten ^{4,10}
inkl. Ketchup ^{5,1}
oder Mayo ^{a,c,2,4} 6,90

Chili Cheese Fritten ^{a,g,4,5,10}
überbacken mit Rinderhack, Jalapeños
und geschmolzenem Cheddar Käse 8,90

Weitere Dips

Ketchup ^{1,5}	+ 0,70
Mayo ^{a,c,2,4}	+ 0,70
BBQ ^{m,5,10}	+ 1,50
Aioli ^{c,f}	+ 1,50
Secret Burger Sauce ^{m,1,3,5,10}	+ 1,50
Sauerrahm ^g	+ 1,50



Burgermeister

1

Kreiere deinen eigenen Burger mit deinen bevorzugten Beilagen und Upgrades!

Hamburger
a1,c,g,h,4,5

Burger Bun, Dry Aged Beef Burger Patty, Cheddar, Mayo, Ketchup, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Lollo Rosso und fein geschnittenen roten Zwiebeln 12,90

Strandhaus
a1,c,d,f,g,i,m,h,5

Burger Bun, Dry Aged Beef Burger Patty, Cheddar, Lollo Rosso, Tomatenscheiben, Gewürzgurken und hausgemachte Strandhaus Burger Soße 13,90

Ziegenkäse
a1,c,g,h,4,5

Burger Bun, Dry Aged Beef Burger Patty, Ziegenkäse, Strauchtomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Lollo Rosso, Preiselbeeren, Trauben, 14,50

BBQ
a1,c,g,m,n,4,5

Burger Bun, Dry Aged Beef Burger Patty, Strauchtomaten, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Lollo Rosso, Baconstreifen, BBQ-Sauce 14,50

Beyond Meat
a1,c,g,m,n,1,2,3,4,5

Burger Bun, Beyond Meat Patty, karamellisierten Zwiebeln, Lollo Rosso, Tomatenscheiben, Burger Soße und Cheddar. 14,50

2

Beilagen

Fritten ^{a,4,5,10} + 5,90
Süßkartoffelfritten ^{4,10} + 6,90
Chili Cheese Fritten ^{a,g,4,5,10} + 8,90

inkl. Ketchup ^{5,1} oder Mayo ^{a,c,2,4}

3

Upgrades

Dry Aged Beef Burger + 4,90
Beyond Meat Patty + 4,90
Jalapeños ¹ + 2,00
Baconstreifen + 3,00
Avocado + 3,00
Cheddar ^g + 2,00
Ziegenkäse ^g + 3,00



Pasta Passion

Wähle deine Pasta Spaghetti Penne Dinkel Fusilli

Purple Prince 🍷

a,g,h,i,1,2,3,4,5

Rote Beete, Ziegenkäsesauce, Ziegenkäse,
Honig, Walnüsse, Kirschtomaten, Trauben,
Grana Padano, Rote-Beete-Schmand,
Rote Beete Chips 14,50

Pesto 🌿

a,c,f,g,h,i,o,1,2,3,4,5

Basilikum Pesto, Sahnesauce, getrocknete
Tomaten, Pinienkerne, Zucchini, Basilikum,
Grana Padano. 13,90

Carbonara

a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,4,5,10

Hausgemachte Pasta Carbonara mit Sahne
Sauce, knusprigem Speck, Grana Padano,
Hauch schwarzer Pfeffer 16,90

Bolognese

a,c,f,g,i,m,1,2,4,5,10

Bolognese-Sauce mit Rinderhackfleisch,
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, italienische
Gewürze, Grana Padano und Basilikum 17,90

Thai Hähnchen

a,g,i,1,2,3,4,5,10



Hähnchenbrustfilet, Thai Currysoße mit einer
Mischung aus Chilis, Auberginen,
Zucchini, Paprika, verfeinert mit
Kokosmilch und Sahne 17,90

Bravocado 🌿

a,g,i,1,2,3,4,5,10

Avocado-Sahnesoße, Paprika,
Champignons, Kirschtomaten,
Rucola und würzigem Grana Padano 14,90

Musterschüler 🌿

a,c,e,f,g,h,i,m,n,1,4,5,10

Tomatensauce, Cherrytomaten, Cranberries,
Rucola und Grana Padano 13,50

Erweitere deine Pasta

Hähnchenbrustfilet	5,90
Rinderspitzen	6,90
Gambas	6,50
Ziegenkäse	5,90
Mediterranes	
Gemüse	5,90
Lachsfilet	6,90



Flammkuchen

Elsässer Art
a1,g,3,4,5

Zwiebeln, Speck und Crème fraîche 12,90

Resso's 
e,a1,b,g,2,4

Mozzarella, Tomaten, Gambas,
ein Hauch Chili, Trüffelöl, feine Kresse und
Crème fraîche 17,90

Mediterran 
a1,g

Mediterranes Gemüse, Mozzarella,
Champignons und Crème fraîche 16,90

Wie immer 
a1,g

Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Olivenöl, Lauch und Crème fraîche 15,50

Strandhaus 
e,a1,d,g

Lachsfilet, Chili, Mozzarella, Zwiebeln,
Lauch und Crème fraîche 17,50

GOAT 
a1,g,h1

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Rote Beete,
Weintrauben und Crème fraîche 16,90



Aller Liebsten

Schnitzel Wiener Art
a,c,1,2,4,5,10

Fritten
inkl. Ketchup^{a,c,2,4}
oder Mayo^{1,5}

17,90

Schnitzel Champignons
a,c,f,g,i,m,1,2,4,5,10

Fritten, Champignon-Rahmsauce,
inkl. Ketchup^{a,c,2,4}
oder Mayo^{1,5}

19,90

Schnitzel Thai Curry 
a,c,1,2,4,5,10

Fritten, Thai-Curry-Sauce,
inkl. Ketchup^{a,c,2,4}
oder Mayo^{1,5}

19,90

Optional als Hähnchenschnitzel + 2,00

Currywurst Klassisch
a,c,i,m,1,2,4,5,6,10

Curryketchup und Fritten
inkl. Mayo

13,50

Currywurst Strandhaus
a,c,i,m,1,2,4,5,10

Fritten, Curryketchup, Gewürzgurken,
Röstzwiebeln und Jalapeños,
inkl. Mayo

14,50

Currywurst Thai 
a,c,i,m,2,4,5,10

Thai-Curry-Sauce und Fritten
inkl. Mayo

14,90



Aller Liebsten

Gegrillte Hähnchenbrust
g

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

25,90

Norweger Lachsfilet
d,g

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
Zitronenscheibe und Kräutern

26,90

Rumpsteak Klassisch 220g
g

Ofenkartoffel mit einem Topping aus
cremigem Sauerrahm und Kräuterbutter

28,90

Rumpsteak Pfeffer Art 220g
a,g,i,m,1,2,3,4,5,10

Fritten und hausgemachte Pfeffersauce

30,90



Kindergarten

Kinder Penne

Wahlweise serviert mit
Tomatensauce^{a1,c,f,g,i,m,1,4,5,10}
oder Butter^{a1,g}

8,90

Kinder Schnitzel ^{a,c,1,2,4,5,10}

Zarte Hähnchenschnitzel in Kindergröße
mit knusprigen Fritten

10,90

RäufBärteller

Du bekommst einen leeren Teller zum
Räubern von Mama & Papa

0



Süßes

Lotus Cheesecake

a1,c,f,g,h,i,m,n

Cheesecake, Lotuscreme und knusprige Lotuscrumble

8,90

Oreo Tiramisu

a,c,f,g,4,5

Blaubeer-Oreo-Tiramisu mit einem knusprigen Oreobiskuit-Boden

8,90

Crème brûlée

a,c,g,h,2,4,5

Zitronengras-Crème brûlée, Holunderblütensirup, saisonales Sorbet

9,50



pikant



vegetarisch

Alle genannten Preise sind in Euro €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 koffeinhaltig, 9 geschwärzt
10 mit Geschmacksverstärker, 11 enthält Alkohol, 12 taurinhaltig, 13 chininhaltig.

Allergene: a enthält Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Rogge, a3 Hafer, a4 Dinkel, b enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e enthält Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse, f enthält Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, g enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Walnuss, h2 Haselnuss, h3 Pistazie, h4 Pecannuss, h5 Mandel, h6 Macadamianuss, h7 Paranuss, h8 Cashewnuss, i enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, m enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n enthält Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, o enthält Sulfite, r enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



FRÜHSTÜCKSBUFFET

Genießen Sie unser liebevoll zusammengestelltes Frühstücksbuffet an der Aller, jeden Samstag und Sonntag von 9:00 bis 12:00 Uhr. Tauchen Sie ein in eine vielfältige Auswahl an frisch gebackenen Brötchen, duftendem Aufschnitt, frischem Obst und natürlich frisch gepresstem Orangensaft inklusive im Buffetpreis. An Feiertagen erwartet Sie zudem ein ausgedehnter Feiertagsbrunch mit warmen Speisen bis 14 Uhr. Entdecken Sie das perfekte Wochenendvergnügen für Jung und Alt und lassen Sie sich in unserem gemütlichen Ambiente verwöhnen.

VERANSTALTUNGEN & FEIERN

Unser Restaurant bietet die perfekte Kulisse für unvergessliche Veranstaltungen jeder Art. Von stilvollen Formenveranstaltungen, über stimmungsvolle Weihnachtsfeiern, bis hin zu romantischen Hochzeiten und lebhaften Geburtstagen - bei uns finden Sie den idealen Rahmen für Ihr Event. Unsere liebevoll gestalteten Räumlichkeiten und die zauberhafte Lage an der Aller sorgen für eine einzigartige Atmosphäre, während unser erfahrenes Team sich um jedes Detail kümmert, um Ihre Veranstaltung zu etwas besonderem zu machen. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre nächste Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis werden lassen!

Für weitere Informationen
den QR Code scannen



Eventanfragen unter:
info@strandhaus-celle.de



Erleben Sie in unserem charmanten Restaurant an der Aller nicht nur erstklassigen Service, sondern auch eine exquisite kulinarische Reise für Ihre Sinne!

Unsere leidenschaftlichen Küchenchefs zaubern mit frischen Zutaten und raffinierten Rezepten wahre Gaumenfreuden, die Sie verzaubern werden. Jeder Bissen ist eine Liebeserklärung an den Genuss und wird Ihre Geschmacksknospen auf höchstem Niveau verwöhnen.

Genießen Sie die Vielfalt unsere Speisekarte in der behaglichen Atmosphäre unseres Innenbereichs, dem einladenden Wintergarten oder auf der sonnigen Terrasse mit Blick auf die malerische Aller.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch, um sich einen Platz für diese kulinarische Entdeckungsreise zu sichern. Scannen Sie unseren **QR-Code** oder rufen Sie uns unter **05141 / 80 73 190** an, um Ihre Reservierung vorzunehmen. Für Anfragen von größeren Gruppen stehen wir auch gerne per E-Mail unter **info@strandhaus-celle.de** zur Verfügung. Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses und der Gastfreundschaft und lassen Sie sich von unserer Küche und unserem Service verzaubern.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bereiten und Sie bei uns willkommen zu heißen.

