



KAFFEE & TEE

Espresso 2.00
Espresso Doppio 3.80
Café Crème 3.20 / 5.50
+ vegane Milch (nur bei Café Crème) 0.50
Milchkaffee 4.50
Cappuccino 3.30
Latte Macchiato 3.70
+ Sirup versch. Sorten 0.70

Frischer Minztee 4.00



Bio Tee in versch. Sorten 3.30

+ Honig 0.70

SCHNAPS

Ramazotti / Obstbrand / Sambuca 3.50
Sibona Grappa di Moscato 40% 4.90

BIERE

VOM FASS

0,25L 2.80

0,4L 4.20

Früh Kölsch/ Becks Pils

Franziskaner Weizen 0,5l 5.20

OHNE ALKOHOL

Franziskaner Weizen 0,5l 5.20

Franziskaner Weizen Zitrone 0,33l 3.90

Becks Blue 0,33l 3.90

EISKAFFEE

MOIN

Der Trendeiskaffee aus Berlin bei uns
am See... Nachhaltiges Espressokonzentrat
aufgegossen mit Milch und Eiswürfeln –
auch mit Ersatzmilch möglich. Sprecht uns
an!

French Vanilla

Hazelnut

5.50

SOFTS

Viva con Agua 0,33l / 0,75l

Laut 3.50 / 6.90

Leise 3.50 / 6.90

Fritz Kola 0,33l 3.90

Kola / Zuckerfrei / Mischmasch / Orange / Zitrone /
Apfelkirschholunder / Apfelschorle / Rhabarberschorle

Fruchtschorle 0,4l 3.90

Kirsch / Maracuja / Ananas / Orange

Thomas Henry Bitterlimonade 0,2l 3.50

Tonic Water / Pink Grapefruit

Elephant Bay Ice Tea 0,33l 4.30

Alle Getränke in 0,33l werden als Flaschengetränk serviert!

HAUSGEMACHT

sommerliche Limonade,
herrlich erfrischend 0,4l 4.90

Lavendel-Zitrone

Holunder-Limette



APERITIFS & SPRIZZ

Aperol Sprizz 7.90
Aperol, Prosecco, Orange & Soda

Wildberry Lillet 7.90
Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren

Lavendel Sprizz 7.90
Lavendelsirup, Prosecco, Zitrone & Soda

Pink Grapefruit Sprizz 7.90
Pink Grapefruit, Prosecco, Zitrone & Soda

NEW

Colada Sprizz 8.50
Malibu, Ananassaft, Prosecco, Limette & Soda

COCKTAILS OHNE

Ipanema 7.90
Maracujasaft, Limette, Rohrzucker, Rohrzuckersirup,
Soda & Eis

Green Tonic 9.50
Wonderleaf Gin (alkoholfrei), Tonicwater, Rosmarinzweig,
Limette & Eis

VINO

WEISS
ROSÉ
ROT

Grauburgunder 5.90

SonnenWerk - trocken 1l 24.00

Chardonnay 6.90

Trevenezie IGP - SonnenWerk - trocken 1l 27.00

Rivaner 6.90

Weingut Ernst Hein BIO - feinherb 0,75l 20.50

Weinschorle 4.90

mit Grauburgunder

Wassmer Rosé 7.50

Kabinett - Martin Wassmer - trocken 0,75l 25.50

Portugiser Weißherbst 5.90

Winzerverein Deidesheim - halbtrocken - 1l 24.00

Merlot 5.90

delle Venzie - SonnenWerk 1l 24.00

Primitivo Puglia 6.90

Apulien - SonnenWerk 1l 28.50

SECCO 0,2l 8.90

Große Flaschen nur auf Vorbestellung

LONGDRINKS & COCKTAILS & GINS

Cuba Libre 9.50
Havana Club, Limette, Cola, Eis

Gin Fizz 9.50
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Eis

Caipirinha 9.50
Pitu, Limetten, Rohrzucker, Crushed Ice

Mojito 9.90
Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Crushed Ice

Bombay Saphire 9.00
mit Limette & Eis

Hendrick's 9.90
mit Gurke & Eis

Malfy Gin Rosa 9.90
mit Orange & Eis

unsere Gins servieren wir mit Thomas
Henry Tonic 0,2l

Nachos 9.90
mit hausgemachter Salsa & Käsesauce

Edamame 4.90
serviert mit Salz (kalt)



ANTIPASTI & TAPAS

WARM

Hähnchenspieße Teriyakistyle 8.90
3 Hähnchenspieße mit Teriyakisauce

Black Tiger Gambas

mit Knobli, Kräutern und Zitrone gebraten, dazu Aioli
5 Stück 14.90
10 Stück 24.00

NEW

Datteln im Speckmantel 9.50
7 Datteln

Portion Falafel 7.90
mit Sour Cream (vegan möglich mit Teriyaki)

Bruschetta 9.50

Klassisch: Tomaten, Zwiebeln, Rucola

Gebratene Champignons 8.90
mit Aioli

Gebackener Feta aus dem Ofen 14.50
getrocknete & frische Tomaten, Peperoni, dreierlei Oliven
und Nussmischung

Stripped Beef 19.50
Rosa gegartes Rumpsteak, aufgeschnitten, mit Aioli serviert

Patatas Bravas 7.90
Kartoffelwürfel aus dem Ofen mit Aioli

ANTIPASTI & TAPAS

KALT

Apero Brot mit 2 Dips 7.90
zur Wahl: Aioli, Sour Cream, Dattelfrischkäse
jeder weitere Dip 2.00

Dreierlei Oliven 4.90
grüne, schwarze & Kalamata Oliven

Portion Serrano 8.90
5 Scheiben herzhafter Serrano Schinken

Burrata 12.50
mit Tomaten & Rucola

Nachos 9.50
mit hausgemachter Salsa und Käsesauce

Antipasti Platte für Zwei 25.90
gemischte Platte mit u.a. versch. Gemüsen, Oliven, Burrata,
Serrano & Aioli

ZU ALLEN TAPAS SERVIEREN WIR BROT.
DU WÜNSCHST MEHR..?
+ BROTKORB ZUM ESSEN 3.90

Du kannst dich nicht entscheiden?
Das übernehmen wir gern für dich
und stellen dir einen tollen Mix
zusammen...

DESSERT & SÜSSES

Unsere süßen Leckereien wechseln immer
mal wieder, sprich uns einfach an!

Schau doch mal bei Instagram vorbei ...



@STRANDWERKDUEREN

Hausgebackene Waffel aus Quarkteig
nach Omas Rezept

mit Puderzucker und/oder Zimt 4.90

mit Vanilleeis & Sahne 7.10

mit Vanilleeis, Kirschen & Sahne 9.50

mit Vanilleeis, hausgemachtem
Eierlikör & Sahne 9.50



FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse & Honig 11.90
Sour Cream, Ziegenkäse, rote Zwiebeln & Honig

Speck & Lauch 11.50
Sour Cream, Speck & Lauch

Lachs & Lauch 12.90
Sour Cream, Räucherlachs & Lauch

Mozzarella & Tomate 10.90
Sour Cream, Kirschtomaten, Mozzarella & Rucola

+ Extra Serrano 3.50

SALAT

Strandwerk Salat 10.90
versch. Blattsalate, frische & getrocknete
Tomaten, Gurke, Möhre & Brot

+ 2 Hähnchenspieße 5.00
+ Feta & dreierlei Oliven 5.90
+ 5 Falafeln 5.00

unsere hausgemachten Dressings:
Honig-Senf / Erdnussojadressing / Essig&Öl

Beilagensalat 6.90

versch. Blattsalate, Tomate, Gurke,
Honig-Senf-Dressing

VEGAN

Flammkuchen Vegan 11.50
Tomatensugo, Grillgemüse & Rucola

Vegan Bowl 15,90
schwarze Bohnen, Gurke, Kirschtomaten, Kichererbsen,
Rucola, Möhre, Edamame & Falafeln mit
Erdnussojadressing

KIDS

Chicken Crispies 8.90
5 Hähnchennuggets mit Kartoffelwürfeln

Kinderflammkuchen "Pizza Style" 10.90
Flammkuchen mit Tomatensauce, Tomaten & Mozzarella

FOCACCIA & BOWL

Pulled Pork Focaccia 16.90
"Low & Slow" gegarter Schweinenacken mit Strandwerk
Marinade, in einem fluffig-krossem Teigbun, mit BBQ
Sauce, Salat, Tomate & Senfmayo

Pulled Lachs Focaccia 17.90
Lachs im Ganzen auf wenig Temperatur gegart, mit Honig-
Senf-Kruste und dann gezupft, in einem fluffig-krossem
Teigbun, mit Salat, Tomate, Gurke & Senfmayo

Veggie Bowl 15.90
schwarze Bohnen, Kichererbsen, Rucola, Gurke,
Kirschtomaten, Möhre, Edamame, Feta & Falafel

Chicken Bowl 16.90
schwarze Bohnen, Kichererbsen, Rucola, Gurke,
Kirschtomaten, Möhre, Edamame & Hähnchenspieße im
Teriyakistyle
zu den Bowls servieren wir Erdnussojadressing