

Suppen

<i>Fischsuppe „Strandhaus“ Klare Fischbrühe mit Fischfilet, Juliennegemüse und Cocktailshrimps</i>	<i>*2,4,Ä,C,E,G,H,I,J,K,M</i>	6,50 €
<i>Hausgemachte Soljanka mit Baguette und Sahnehaube</i>	<i>*2,4,8,Ä,D,G,H,I,J,K,M</i>	5,90 €

Vorspeisen

<i>2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Sahne-Meerrettich <u>oder</u> Senf-Honig-Dill-Dip</i>	<i>*5,8,Ä,D,G,L</i>	14,40 €
<i>Frische gebratene Champignons mit Knoblauch-Dip und Baguette</i>	<i>*1,2,4,8,Ä,D,G,H,I,K,L,M</i>	10,50 €
<i>Rostocker Matjessnack Edles Matjesfilet (Nordischer Art) auf Schwarzbrot und Hausfrauensauce</i>	<i>*1,2,5,8,Ä,D,E,G,I,J,K,L,M</i>	8,50 €
<i>Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette</i>	<i>*2,3,4,9,Ä,B,D,E,G,H,I,J,L,M</i>	7,60 €
<i>Kleiner gemischter Salat nach Art des Hauses Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison</i>		8,40 €

Zu dem Salat empfehlen wir Ihnen:

Kräuter-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter Dressing

**1,2,4,Ä,D,E,L*

<i>6 Gebratene Black Tiger Garnelen</i>	13,20 €
<i>Gebratene Lachsstreifen</i>	13,20 €
<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	8,40 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**Ä=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Fisch aus der Ostsee und Meer

Fischteller Strandhus

3 verschiedene gebratene Fischfilets

an einer Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln 3,4,5,D,E*

24,90 €

Lachsfilet gebraten auf Blattspinat mit Bratkartoffeln 5,D,E*

24,40 €

Zanderfilet gebraten

auf mediterranen Gemüse mit Bratkartoffeln 2,5,8,E,L*

23,90 €

Kutterscholle nach Finkenwerder Art

mit Bratkartoffeln 5,E*

21,70 €

Kabeljaufilet gebraten:

mit Bratkartoffeln 5,E*

21,70 €

mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln 3,4,5,D,E*

22,80 €

gebratenes Dorschfilet auf Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln

24,90 €

Calamares im Backteig mit Knoblauch-Dip

*und Baguette *1,2,4,8,A,D,G,H,I,K,L,M*

11,20 €

Aus Oma's Küche

Matjesfilet (Nordischer Art)

auf Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 1,2,3,4,5,A,B,E,I,L*

17,20 €

„Bootsmantteller“

Matjesfilet (Nordischer Art), Bismarckhering,

Brathering und Bratkartoffeln 1,2,3,4,5,B,E,L*

14,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

und Bratkartoffeln 1,2,5,8,A,D,E,L*

14,90 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen
und Bratkartoffeln*^{1,2,3,4,5,B,E,L} 14,20 €

Bauernfrühstück*^{5,A,E} 11,90 €

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln*^{3,4,5,A,I,L} 12,90 €

Aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons
und Bratkartoffeln*^{3,4,5,A,D,E,I} 20,90 €

Hamburger Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln*^{3,4,5,A,E,I} 19,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons
aus der Pfanne und Kroketten*^{2,3,4,5,A,E,I} 17,70 €

Hähnchen Cordon Bleu mit Buttererbsen,
Sauce Hollandaise und Kroketten*^{2,3,4,5,10,A,D,E,G,I,L} 12,90 €

Steaks

Schweinesteak „au four“
mit Pommes Frites*^{2,4,5,9,B,D,H,L} 21,70 €

Schweinesteak mit Rahmchampignons
und Pommes Frites*^{2,3,5,A,D,E,I} 20,70 €

Schweinesteak mit Kräuterbutter,
Kartoffelecken und Kartoffelcreme*^{2,3,4,5,8,D,E,H,L} 19,50 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Aufläufe

Kartoffelgratin mit einer Sahnesauce
und Käse überbacken *2,3,4,5,8,9,D,E,L 12,80 €

Kartoffelauflauf mit Räucherlachs
mit Spinat und Käse überbacken *2,3,4,5,8,9,D,E,L 17,30 €

Pasta

Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und
frisch geriebenen Hartkäse *2,9,A,D,I,K,M 13,90 €

zur Pasta empfehlen wir Ihnen:

6 Gebratene Black Tiger Garnelen 13,20 €

Gebratene Lachstreifen 13,20 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen 8,40 €

Vegetarisch

Penne mit Spinat, Sahnesauce und Cherrytomaten*2,9,A,D,E,I,J 12,80 €

Ostseeknollen

Backkartoffel mit Kartoffelcreme und Räucherlachs
Sahne-Meerrettich oder Senf-Honig-Dill-Dip *2,3,5,8,A,D,E,G,L,M 16,60 €

Backkartoffel mit Kartoffelcreme
und Hähnchenbrustfilet *2,3,5,8,D,E,M 14,90 €

Backkartoffel mit Kartoffelcreme *2,3,5,8,D,E,M 8,30 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Salate

Großer gemischter Salat nach Art des Hauses
Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison 11,10 €

Zu dem Salat empfehlen wir Ihnen:

Kräuter-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter Dressing
*1,2,4,A,D,E,L

6 Gebratene Black Tiger Garnelen 13,20 €

Gebratene Lachsstreifen 13,20 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen 8,40 €

Zu dem Salat reichen wir Ihnen Baguette!

*2,4,A,G,H,I,K,M

Kindergerichte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Schnitzel mit Erbsen und Pommes Frites *2,4,5,8,A,D,H,L,L 8,80 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites *2,4,5,8,A,D,H,L,L 6,90 €

3 Chicken Nuggets mit Pommes Frites *2,4,5,8,A,D,H,L,L 6,90 €

Penne mit Tomatensauce *2,4,8,A,G,I,J,L 6,60 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus *2,4,5,8,A,D 6,10 €

Pommes mit Ketchup oder Mayo *2,4,5,8,A,D,H,L 4,90 €

Senioren

Für fast alle Hauptgerichte erstellen wir Ihnen gerne auch eine Seniorenportion.
Das Servicepersonal gibt Ihnen dazu Auskunft.

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

*A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.

Süßer Glücksmoment

2 Crêpes mit Puderzucker *2,4,8,A,D,I	3,90 €
2 Crêpes mit Apfelmus und Puderzucker *2,4,8,A,D,I	5,20 €
2 Crêpes mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne *2,4,8,A,D,H,I,M	7,90 €
Apfelstrudel an Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahnetupfer *2,4,8,A,D,H,I,K,M	6,90 €

Heiße Waffeln

heiße Waffel mit Puderzucker *1,6, A, B, C	4,70 €
heiße Waffel mit Eis und Sahne *1,6, A, B, C	6,40 €
heiße Waffel mit Apfelmus *1,6, A, B, C	6,60 €
heiße Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahnetupfer *1,6, A, B, C	8,70 €
heiße Waffel mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahnetupfer *1,6, A, B, C	9,40 €

Kaffeeangebot

1 Stück Kuchen nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee *2,4,8,A,D,H,I,K,M	5,90 €
1 Stück Torte nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee *2,4,8,A,D,H,I,K,M	6,60 €

Das Eis Angebot entnehmen Sie bitte der Eiskarte!

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

*A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> *11	2,70 €
<i>Tasse Kaffee (entkoffeiniert)</i>	2,70 €
<i>Pott Kaffee</i> *11	3,60 €
<i>Espresso</i> *11	2,70 €
<i>Doppelter Espresso</i> *11	4,20 €
<i>Cappuccino klein</i> *11,D,M	3,10 €
<i>Cappuccino groß</i> *11,D,M	4,30 €
<i>Milchkaffee</i> *11,D,M	4,00 €
<i>Latte Macchiato</i> *11,D,M	4,40 €
<i>Latte Macchiato mit Aroma</i> *11,D,H,K,M	4,60 €
<i>Irish Coffee</i> *11,D,H,K,M	5,90 €
<i>Baileys Coffee</i> *11,D,H,K,M	5,90 €
<i>Kaffee Holländisch</i> *11,D,H,K,M	5,90 €
<i>Pharisär</i> *11,D,H,K,M	5,90 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Teekarte

Kräutertee

Kräutergarten

Pfefferminztee

Kamillenblüten

Grüner Tee

*Sonne Asiens *3*

Schwarzer Tee

*Darjeeling Royal First Flush *11*

*Assam Special Broken *11*

*Earl Grey Premium *11*

Früchtetee

Kaminfeuer

Rooibos Vanille

*Sommerbeeren *1*

Jedes 0,3l Glas Tee für 3,50€

Heiße Getränke

Heiße Zitrone	2,70 €
Glas Tee „Eilles“ <i>siehe Teekarte</i>	3,50 €
Heiße Schokolade	4,10 €
mit Sahne * <i>D,H,I,K,M</i>	4,50 €
Chocochino * <i>D,H,I,K,M</i>	4,10 €
Lumumba * <i>D,H,I,K,M</i>	5,90 €
Russische Schokolade * <i>D,H,I,K,M</i>	5,90 €
After Eight * <i>D,H,I,K,M</i>	5,90 €
Schokolade Holländisch * <i>D,H,I,K,M</i>	5,90 €
Baileys Schokolade * <i>D,H,I,K,M</i>	5,90 €
Heißer Sanddornnektar * <i>G</i>	3,70 €
Mit Schuss * <i>K</i>	4,70 €
Glühwein (rot) * <i>G</i>	3,50 €
Mit Schuss * <i>K</i>	4,50 €
Grog (4cl Rum)	4,80 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Still, Medium, Sprudel	0,25l	2,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser Still, Medium, Sprudel	0,75l	6,30 €
Sinalco Cola *1,11, Sinalco Orange *1, Sinalco Zitrone *1 ,Spezi *1,11	0,2l 0,5l	2,70 € 5,40 €
Sinalco Cola light *1,8,11	0,2l 0,4l	2,70 € 4,30 €
Glashäger Bitter Lemon *1,11a	0,25l	3,30 €
Tonic *1,11a	0,25l	3,30 €
Ginger Ale *1	0,25l	3,30 €

Bauer - Säfte

Orange *G	0,2l	2,80 €
Apfel *G	0,2l	2,80 €
Banane (Nektar) *G	0,2l	2,80 €
Kirsche (Nektar) *G	0,2l	2,80 €
Kiba *G	0,2l	2,80 €
Bauer -Schorlen (versch. Sorten)	0,33l	3,50 €
Sanddornnektar *G	0,2l	3,50 €
Apfelschorle *G	0,2l	2,70 €
	0,5l	5,40 €
Fassbrause Himbeer *1	0,2l	2,70 €
	0,5l	5,40 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

*A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.

Bier vom Fass

<i>Bitburger Pils</i> * _{G,I}	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,30 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i> * _{G,I}	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,30 €
<i>Alster</i> * _{G,I}	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,30 €
<i>Diesel</i> * _{G,I}	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,30 €

Flaschenbier

<i>Benediktiner Weizenbier</i> * _{G,I} <i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5l	5,10 €
<i>Bitburger alkoholfrei</i> * _{G,I}	0,33l	3,60 €
<i>Schöffelhofer – Hefeweizen Mix</i> * _{G,I}		
<i>Grapefruit, Grapefruit alkoholfrei</i> * _G	0,33l	3,60 €
<i>Granatapfel</i> * _G	0,33l	3,60 €
<i>Berliner Weisse</i> * _{G,I} <i>rot, grün</i> * _G	0,33l	4,10 €

Für jede Beilagen Änderung berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 1€.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Weinkarte

Weißweine

Schoppen 0,2l

Chardonnay Italien (trocken)

5,90 €

Venetien IGT.

fruchtig, gehaltvoll, säurearm

ideal zu Fisch, Schalentieren und Mediterranem *G

Pinot Grigio Italien (trocken)

5,90 €

Grauer Burgunder, IGT., Trentino

säurearm, frisch, gefällig

ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie als Abendwein *G

„Strandhus“-Wein Pfalz (trocken)

6,50 €

Weißburgunder

harmonisch, sehr fruchtbetont, sortentypisches Aroma

ideal zu Fisch, Schalentieren und Mediterranem *G

Bekonder Brauneberg Mosel (halbtrocken)

6,20 €

Riesling, Qualitätswein b.A.

zarte Fruchtsüße, angenehme Säure

ideal zu Fisch und hellem Fleisch *G

Roséwein

Schoppen 0,2l

Eichstetter Herrenbrück Baden (trocken)

5,90 €

Spätburgunder Weißherbst, QbA

mild, sehr süffig, tolles Beeren-Aroma *G

Rotweine

Schoppen 0,2l

Dornfelder Rheinhessen (halbtrocken)

5,90 €

Qualitätswein b. A.

kräftig, markant, ausgewogene Frucht, schöner Kirshton

ideal zu kurzgebrattem Fleisch, schöner Abendwein *G

Merlot Italien (trocken)

6,10 €

Merlot del Veneto

mild, süffig, fruchtig, samtiger Charakter *G

Cape Bridge Südafrika (trocken)

6,20 €

Classic Red, Stellenbosch

vollmundig, kräftig mit schöner Frucht von Waldbeeren und Pflaumen mit

zarten Tanninen

ideal zu Fleisch und Steaks, aber auch gebratenem Fisch, schöner Abendwein *G

Sekt

Sekt

Langenbach

*trocken - spritzig, harmonisch, anregend *G*

<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,7l</i>	<i>25,70 €</i>

Piccolo

Langenbach

*trocken - spritzig, harmonisch, anregend *G*

6,50 €

Spritz

<i>Weinschorle *G</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Aperol Spritz *G,K</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Strandhus Spritz *G,K</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,20 €</i>

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A=Eier; B=Fisch; C=Krebstiere; D=Milch; E=Sellerie; F=Sesamsamen; G=Schwefeldioxid und Sulphite;
H=Erdnüsse; I=Glutenhaltiges Getreide; J=Lupine; K=Schalenfrüchte; L=Senf; M=Sojabohnen; N=Weichtiere
Auf der letzten Seite finden Sie weitere Informationen.*

Zusatzstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Art	auf der Speisekarte	Beispiele
Farbstoffe E100-E180	mit Farbstoff(1)	Fanta, CocaCola, CocaCola light, Fassbrause, Ginger Ale, Pernod, Campari, Whisky, Mayonnaise
Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105	mit Konservierungsstoffen(2)	Kassler, Brühwürste, Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Käse, Anchovis
Antioxidationsmittel E310-E321	mit Antioxidationsmitteln(3)	Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Fanta
Geschmacksverstärker E620-E635	mit Geschmacksverstärker(4)	sehr viele Produkte, z.B. Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	Geschwefelt(5)	Essig, Trockenobst, Meerrettich, Kartoffelerzeugnisse
Eisensalze E579, E585	Geschwärzt(6)	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914	Gewachst(7)	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959	mit Süßstoff(8)	CocaCola light und andere Light-Produkte, Senf, Mayonnaise, Ketchup, süß-saure Konserven
Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967	mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle(8a)	Erfrischungsgetränken, Süßwaren, Backwaren, Milchprodukten und Backglasuren, Frühstücksflocken, Kaugummi, Instantkaffee, Pudding und Fertiggerichten
Stabilisator E338, E341, E450, E452	mit Phosphat(9)	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse
für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz(10)	Kassler, Schinken

Zusatzstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Art	auf der Speisekarte	Beispiele
für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß	mit Milcheiweiß(10a)	Brühwürste, Corned Beef
für Fleischerzeugnisse: Eiklar	mit Eiklar(10b)	Brühwürste, Pasteten
für Fleischerzeugnisse: Sahne	mit Sahne(10c)	Leberwurst, Leberpasteten
für Getränke: Koffein	Koffeinhaltig(11)	CocaCola, CocaCola light
für Getränke: Chinin	Chininhaltig(11a)	Tonic Water, Bitter Lemon
für Getränke: Taurin	mit Taurin(11b)	Red Bull