

## Suppen

<i>Fischsuppe „Strandhaus“ Klare Fischbrühe mit Fischfilet, Juliennegemüse und Cocktailshrimps</i>	<i>*2,4,9,A,C,E,G,H,I,J,K,M</i>	5,90 €
<i>Hausgemachte Soljanka mit Baguette und Sahnehaube</i>	<i>*2,4,8,9,D,G,H,I,J,K,M</i>	5,50 €

## Vorspeisen

<i>2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Sahne-Meerrettich <u>oder</u> Senf-Honig-Dill-Dip</i>	<i>*5,8,9,D,G,L</i>	11,90 €
<i>Frische gebratene Champignons mit Knoblauch-Dip und Baguette</i>	<i>*1,2,4,8,9,D,G,H,I,K,L,M</i>	8,50 €
<i>Rostocker Matjessnack Edles Matjesfilet (Nordischer Art) auf Schwarzbrot und Hausfrauensauce</i>	<i>*1,2,5,8,9,D,E,G,I,J,K,L,M</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette</i>	<i>*2,3,4,9,A,B,D,E,G,H,I,J,L,M</i>	6,50 €
<i>Kleiner gemischter Salat nach Art des Hauses Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison</i>		6,50 €

### **Zu dem Salat empfehlen wir Ihnen:**

*Kräuter-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter Dressing*  
*\*1,2,4,9,D,E,L*

<i>6 Gebratene Black Tiger Garnelen</i>	11,90 €
<i>Gebratene Lachsstreifen</i>	11,90 €
<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	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.*

## *Fisch aus der Ostsee und Meer*

*Fischteller Strandhus*

*3 verschiedene gebratene Fischfilets*

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

21,50 €

*Lachsfilet in Holz gewickelt, im Ofen gegart*

*auf Blattspinat mit Bratkartoffeln\* 5,D,E*

20,90 €

*Zanderfilet gebraten*

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

20,50 €

*Kutterscholle nach Finkenwerder Art*

*mit Bratkartoffeln\* 5,E*

17,90 €

*Dorschfilet gebraten:*

*mit Bratkartoffeln\* 5,E*

17,90 €

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

18,90 €

*gebratenes Dorschfilet auf Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln*

19,50 €

## *Aus Oma's Küche*

*Matjesfilet (Nordischer Art)*

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

14,50 €

*„Bootsmanteller“*

*Matjesfilet (Nordischer Art), Bismarckhering,*

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

12,90 €

*Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce*

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

12,50 €

*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.*

Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln\*<sup>1,2,3,4,5,B,E,L</sup> 11,90 €

Bauernfrühstück\*<sup>5,A,E</sup> 11,50 €

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln\*<sup>3,4,5,A,I,L</sup> 10,90 €

## Aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons  
und Bratkartoffeln\*<sup>3,4,5,A,D,E,I</sup> 17,90 €

Hamburger Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln\*<sup>3,4,5,A,E,I</sup> 16,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons  
aus der Pfanne und Kroketten\*<sup>2,3,4,5,A,E,I</sup> 14,90 €

Hähnchen Cordon Bleu mit Buttererbsen,  
Sauce Hollandaise und Kroketten\*<sup>2,3,4,5,10,A,D,E,G,I,L</sup> 11,50 €

## Steaks

Schweinesteak „au four“  
mit Pommes Frites\*<sup>2,4,5,9,B,D,H,L</sup> 17,50 €

Schweinesteak mit Rahmchampignons  
und Pommes Frites\*<sup>2,3,5,A,D,E,I</sup> 16,90 €

Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
Kartoffelecken und Kartoffelcreme\*<sup>2,3,4,5,8,D,E,H,L</sup> 15,50 €

*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 10,50 €

Kartoffelauflauf mit Räucherlachs  
mit Spinat und Käse überbacken \*2,3,4,5,8,9,D,E,L 13,50 €

## Pasta

Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und  
frisch geriebenen Hartkäse \*2,9,A,D,I,K,M 11,50 €

*zur Pasta empfehlen wir Ihnen:*

6 Gebratene Black Tiger Garnelen 11,90 €

Gebratene Lachstreifen 11,90 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen 5,90 €

## Vegetarisch

Penne mit Spinat, Sahnesauce und Cherrytomaten\*2,9,A,D,E,I,J 11,50 €

## Ostseeknollen

Backkartoffel mit Kartoffelcreme und Räucherlachs  
Sahne-Meerrettich oder Senf-Honig-Dill-Dip \*2,3,5,8,A,D,E,G,L,M 13,90 €

Backkartoffel mit Kartoffelcreme  
und Hähnchenbrustfilet \*2,3,5,8,D,E,M 11,50 €

Backkartoffel mit Kartoffelcreme \*2,3,5,8,D,E,M 6,50 €

*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.*

## Salate

Großer gemischter Salat nach Art des Hauses  
Verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison 8,90 €

**Zu dem Salat empfehlen wir Ihnen:**

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

6 Gebratene Black Tiger Garnelen 11,90 €

Gebratene Lachsstreifen 11,90 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen 5,90 €

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 7,90 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites \*2,4,5,8,A,D,H,L,L 6,20 €

3 Chicken Nuggets mit Pommes Frites \*2,4,5,8,A,D,H,L,L 6,20 €

Penne mit Tomatensauce \*2,4,8,A,G,I,J,L 5,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus \*2,4,5,8,A,D 5,50 €

Pommes mit Ketchup oder Mayo \*2,4,5,8,A,D,H,L 4,50 €

## 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 Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne *2,4,8,A,D,H,I,M	7,50 €
Apfelstrudel an Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahnetupfer *2,4,8,A,D,H,I,K,M	5,90 €
2 Crêpes mit Apfelmus und Puderzucker *2,4,8,A,D,I	4,50 €

## Heiße Waffeln

heiße Waffel mit Puderzucker *1,6, A, B, C	3,90 €
heiße Waffel mit Apfelmus *1,6, A, B, C	4,90 €
heiße Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahnetupfer *1,6, A, B, C	6,50 €
heiße Waffel mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahnetupfer *1,6, A, B, C	7,90 €

## Kaffeeangebot

1 Stück Torte nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee *2,4,8,A,D,H,I,K,M	5,90 €
1 Stück Kuchen nach Angebot mit Sahnehaube und Pott Kaffee *2,4,8,A,D,H,I,K,M	5,20 €

**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.*

## *Zusatzstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können*

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

## *Zusatzstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können*

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