



VORSPEISEN & SUPPEN

*Die sanfte Verführung zu einem guten Mahl
streift fröhlich durch die Welt. Sie sammelt alles ein,
was frisch, pikant und aromatisch ist.*

Bunter Bauernsalat ^{6,G}  9,50 €
mit Balkankäse, Gurke, Tomaten
und schwarzen Oliven

Kleine Anti-Pasti Variation ^{3,8,G}  8,70 €
begleitet von Rucola und Balsamico

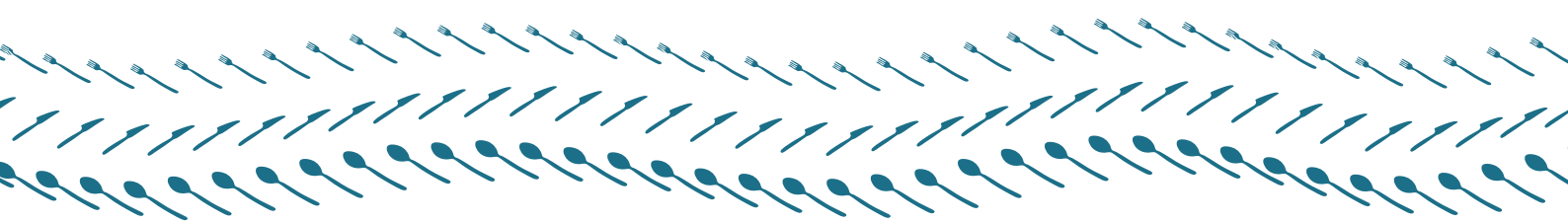
Türmchen von Matjes ^{8,D} 12,70 €
mit gebackenen Kartoffeltalern
dazu Zupfsalat

Lauwarmer Ziegenkäse  13,90 €
auf Auberginentatar mit Tomaten,
Zucchini begleitet von Rucola
und etwas Honig

Portion Bauernbaguette mit Dip ^{1,7}  4,20 €

Rahm von Ostseefischen ^{B,D,G} 6,90 €
mit Gartenkräutern und Fischwürfeln

Süppchen vom Sommermais ^{2,3,G} 6,70 €
mit Kochschinken und Schnittlauch



PASTA


*Eine Nudel ging auf Reisen. Sie war in Griechenland,
in China und Italien. Nun ist sie an der Seebrücke angekommen.*

Bandnudeln
mit getrüffelten Champignons ^{A,C,G}  13,90 €
in Rahm, dazu Tomate,
Lauchzwiebeln, Rucola und Parmesan

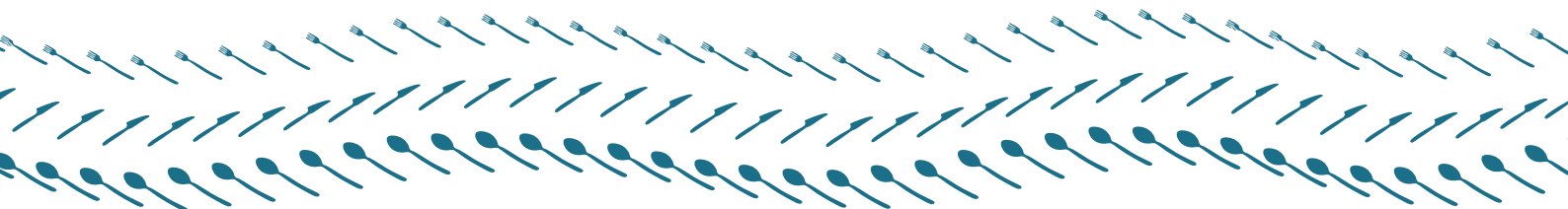
Bandnudeln
mit Tomaten-Hackfleischsauce ^{A,C} 12,90 €
mit Cherrytomaten, Parmesansplittern
und Ölrauke

Bandnudeln „Arrabbiatta“ ^{A,B,C} 14,10 €
mit Chili, Knoblauch, feinen Petersilienstreifen
begleitet von einer Garnele,
dazu Rucola und Parmesan (scharf)

Tagliatelle ^{A,C,G}  13,60 €
mit provenzialischem Gemüse
in Sahnesauce, Parmesansplittern
und Rucola

Bandnudeln mit Gorgonzola ^{A,C,G}  13,20 €
in Rahm, dazu Walnüsse und Rucola

Cous Cous Medaillon ^{A,G}  14,10 €
begleitet von sautiertem Garten-
gemüse und Schnittlauchsahne



FLAMMKUCHEN

*Feuer, Wasser und Mehl, dazu ein pikanter Belag.
Wir kehren zurück zu den Wurzeln der Kochkunst und erleben
den Geschmack des Einfachen. Tarte flambée!*

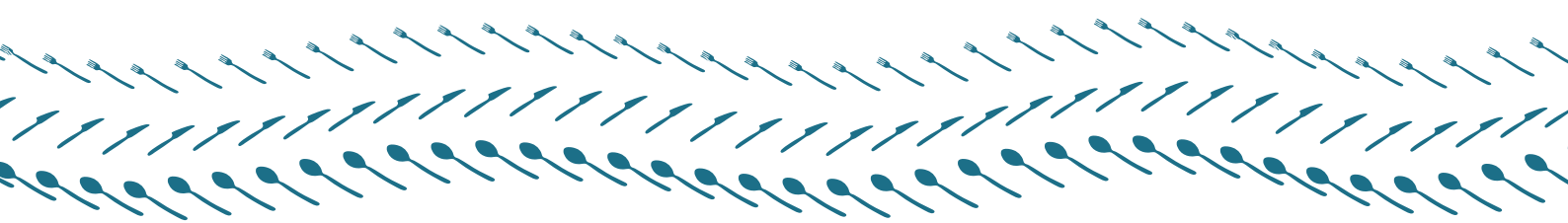
Elsässer Art ^{A,G} 11,20 €
mit Speck, Zwiebellauch und roten Zwiebeln

Serrano ^{2,A,G} 14,80 €
mit Crème fraîche, luftgetrocknetem
Schinken, dazu Tomaten, Zwiebellauch,
Rucola und Parmesan

„Diavolo“ ^{2,A,G} 12,90 €
mit Crème fraîche, Peperoni, Salami und
Lauchzwiebeln (scharf)

Thunfisch ^{6,A,D,G} 13,30 €
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und
schwarzen Oliven

Provenzalischen Gemüsen ^{A,G} 11,40 €
Crème fraîche und Lauchzwiebeln



PIZZA-FLAMMKUCHEN

Pizza goes Paris.

*Feurig, knackig, frisch aus dem Ofen und unwiderstehlich mediterran!
So schmeckt es, wenn Franzosen und Italiener sich verlieben.*

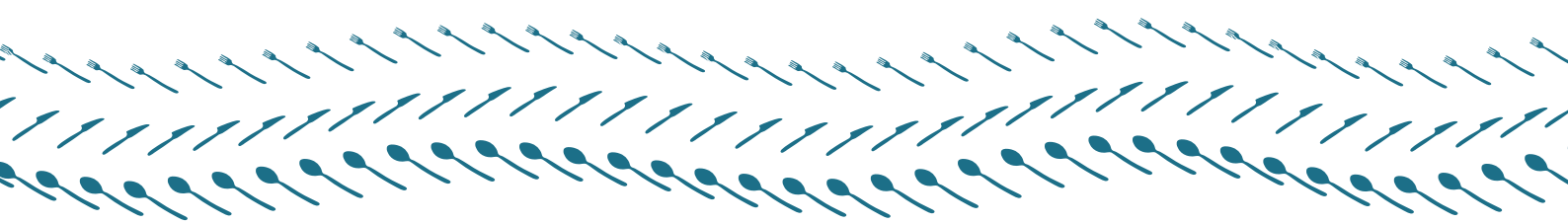
Thunfisch ^{2,3,6,A} 13,90 €
Tomatensauce, dazu schwarze Oliven,
begleitet von roten Zwiebeln
und geriebenen Emmentaler

Provenzalischem Gemüse ^{2,3,A} 12,00 €
auf Tomatensauce mit Reibekäse,
Zwiebellauch und Rucola



„Diavolo“ ^{2,3,A} 13,50 €
mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Reibekäse,
Peperoni und Salami (scharf)

Mozzarella ^{2,3,A,G} 13,30 €
auf Tomatensauce mit Cocktail-
tomaten und Reibekäse, verfeinert
mit Basilikum-Pesto und Ölrauke



FISCH

*Quicklebendig schwimmen sie durch Ostsee,
Atlantik und Bodden. Frisch gefangen landen sie auf unseren Tellern.
Gesund und wohlschmeckend.*

Steinbeisserfilet gebraten ^{A,D,G} 19,60 €
auf Kohlrabi-Möhrengemüse, Safranbutter,
begleitet von einem Kartoffelpüree

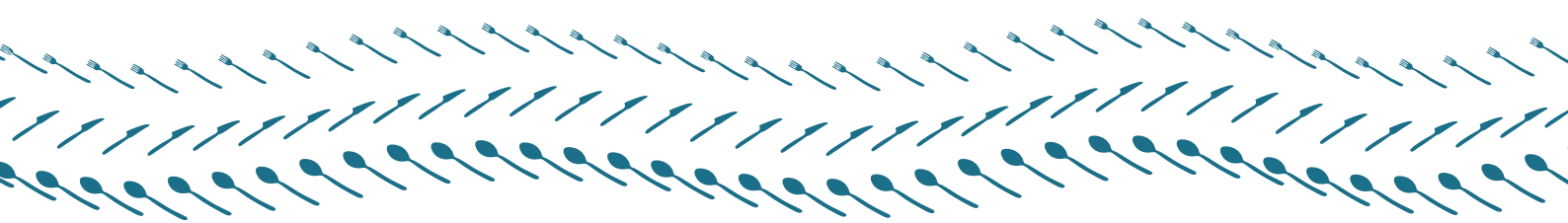
Gebratenes Filet vom Ostseedorsch ^{A,C,D,G} 18,20 €
auf Zucchini-Nudeln, mit Tomaten
in Schnittlauchsahne und Gnocchi

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	F	Sojabohnen	K	Sesamsamen
B	Krebstiere	G	Milch	L	Schwefeldioxid und Sulfite
C	Eier	H	Schalenfrüchte	M	Lupinen
D	Fische	I	Sellerie	N	Weichtiere
E	Erdnüsse	J	Senf		

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	5	geschwefelt	9	Aspartam-Phenylalaninquelle
2	mit Konservierungsstoff	6	geschwärzt	10	mit Phosphat
3	mit Antioxidationsmittel	7	gewachst	11	coffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	8	mit Süßungsmittel	12	chininhaltig



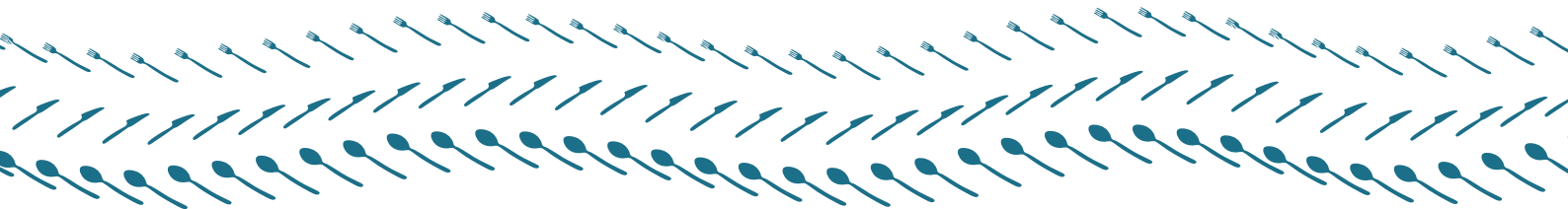
FLEISCH

Fleisch macht froh, denn es nährt und gibt Kraft. Nie fühlen wir uns so stark wie jetzt: wir sind Jäger in den Steppen der Urzeit.

Rosa gebratenes Roastbeef ^{G,2} 29,60 €
mit Pfefferrahm, begleitet von Backkartoffel
und Kräuterquark, dazu Salatbeilage

Unser Seebrückenburger ^{A, C, G, J, K} 17,90 €
mit Rinderhacksteak(285g)
im Dinkelbrötchen, begleitet von einer
White Smoke Sauce dazu Eisbergsalat, Gurken
und Tomaten und Pommes

Kalbsschnitzel ^{A, C, 1, 2} 24,10 €
an lauwarmen Speck-Kartoffelsalat,
dazu servieren wir Zitrone



DESSERT

*Was ist süßer als schön und verwöhnt uns,
wenn wir schon dachten, es sei alles vorbei?*

Gebackene Apfelringe ^{A, C, G, 8}
mit Zucker und Zimt,
rahmiger Vanille
und frischen Früchten



8,70 €

Unser hausgemachtes
Sanddorn-Baileys-Parfait ^{C, G, 8}
mit Bourbon-Vanille begleitet von
Himbeermark



9,60 €

HITS FÜR KIDS

Susi & Strolch ^{A, C}
Bandnudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce

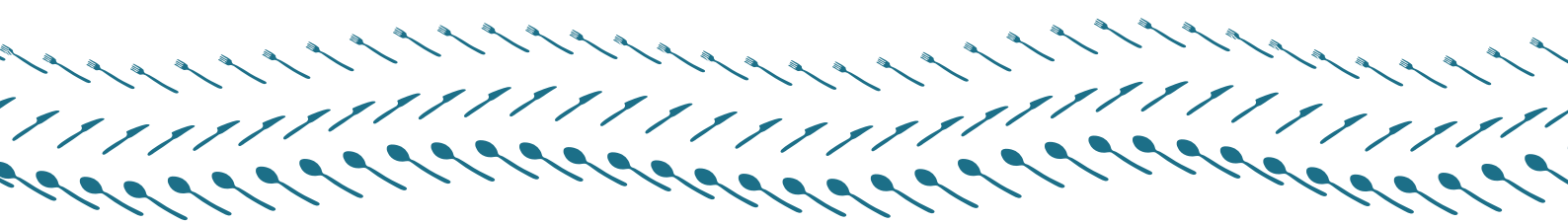
7,50 €

Spider Man ⁸
Portion Pommes mit Ketchup

5,00 €

Bob der Baumeister ^{A, C, D, G}
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

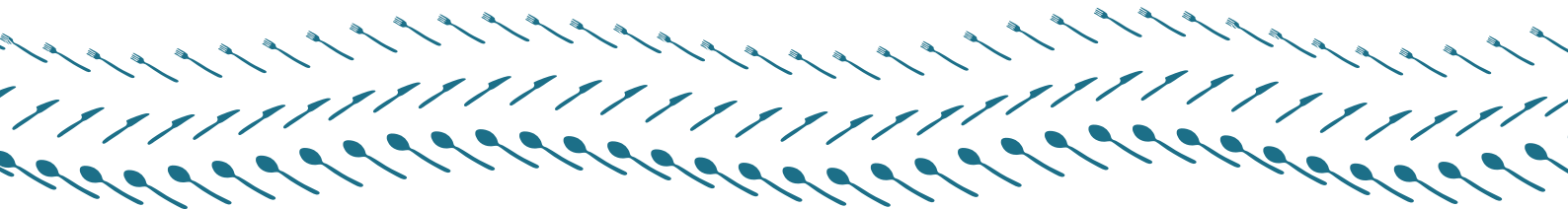
7,50 €



EISBECHER

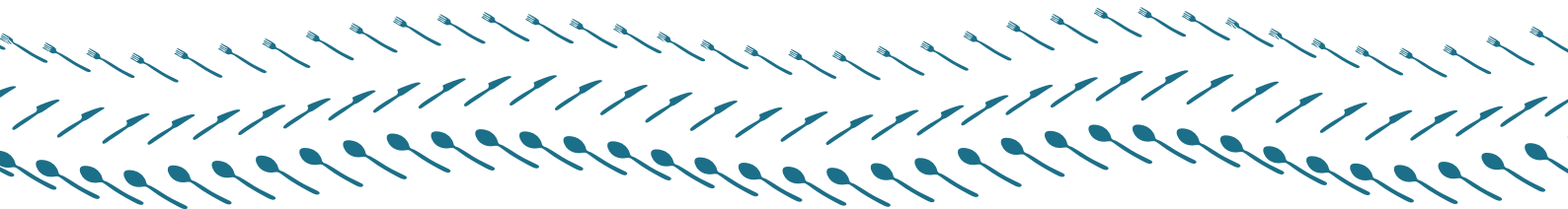
*Mild und zart! Giovanni L
ist leidenschaftliche, italienische Tradition.*

Traubenglück ^{6,7} Zitrone, Mango-Maracuja, Erdbeer-Eis, mit Trauben Sahne und Tropical Sauce	7,80 €
Schwedeneisbecher ^{1,3,6,7} Creme-Vanille-Eis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	8,30 €
Baileys Becher Royale ^{1,5,6,7,8} Creme-Vanille-, Schoko-VIC-, Mozart-Pralinen-Eis mit Amarettinis, Sahne, Baileys, Kaffeetopping und Arabica-Choc	8,30 €
Krokant-Becher ^{1,6,7} Creme-Vanille-, Stracciatella-, Schoko-VIC-Eis mit Sahne, Karamelsauce und Krokant	7,90 €
Schokoladenbecher Giovanni L. ^{1,3,5,6,7,8} Schoko-VIC-, Creme-Vanille-, Kinder Eis mit Sahne, Schokoladensauce, dunkle Schoko- Raspeln und Arabica-Choc	7,80 €
Malaga Becher ^{1,5,6,7,8} Creme-Vanille, Schoko-VIC, Malaga Eis mit Rumrosinen und Sahne	8,20 €
Waldbeeren Becher ^{1,3,6,7,8} Schoko-VIC, Creme-Vanille, Waldbeer-Eis mit Waldbeeren, Heidelbeersoße und Sahne.	8,00 €



EISBECHER

Eiskaffee ^{1,3,7} 2 Kugeln Vanille-Eis mit kaltem Kaffee, Sahne und Moccasauce	5,50 €
Eisschokolade ^{1,3,5,7} 2 Kugeln Vanille-Eis mit kalter Schokolade, Sahne und Schokoladensauce	5,50 €
Happy Kids ^{1,3,6,7} Erdbeer- und Zitroneneis, Haribos und eine Waffel als Mütze	3,60 €
Schoko Traum ^{1,6,7} Schoco-VIC-Eis-, Kinder-Eis mit bunten Smarties und Sahne	3,60 €
je Kugel Classic Eis	1,30 €
je Kugel Royal Eis Mozart-Praline, Joghurt Mohn	1,30 €
je Soßen und Toppings Heidelbeersöße, Schokoladensoße, Karamellsoße, Tropicalsoße, Goldtopping (Alkoholhaltig)	0,50 €
je Kleinigkeiten bunte Streusel, Schokoladen Streusel, Schoko-Raspeln, Haribos, Schoko Mikado-Stäbchen, Krokant, Smarties	0,30 €



KAFFEE, TEE UND KUCHEN

Kuchen von der Privatkonditorei Petra Köhler

Käsekuchen ^{1,3,7}	4,20€
Sanddornmousseschnitte ^{1,3,7}	4,80€
Marzipanschnitte nach Lübecker Art ^{1,3,5,7}	4,80€

Kuchen vom Selliner Treppenbäcker Ehrke

Pflaumen-Streuselkuchen	3,90 €
Fürstentkuchen	3,90 €

Ein Stück Pflaumen-Streuselkuchen oder Fürstentkuchen mit einer Tasse Kaffee	5,90 €
--	--------

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{1,3}	6,20 €
--	--------

Alle weiteren Kuchen und Torten sind für Sie am Kuchenbuffet ausgestellt.

Teespezialitäten - serviert in einem Teeglas

Assam Special Broken Schwarze Tee - würzig, malzig	3,80 €
---	--------

English Select Ceylon Schwarzer Tee - herb aromatisch	3,80 €
--	--------

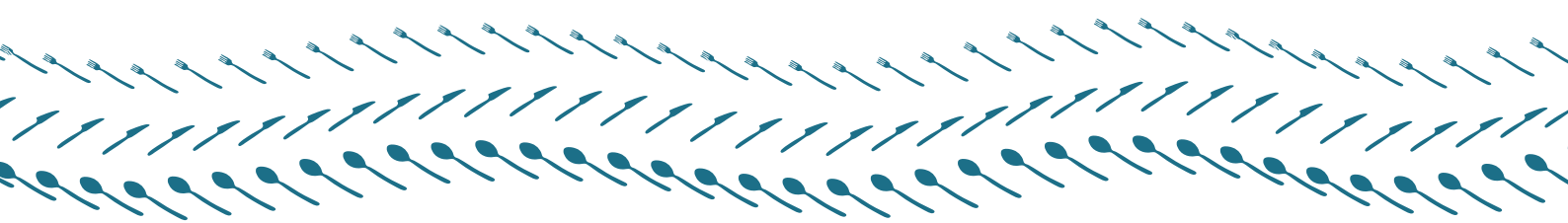
Earl Grey Premium Blatt Schwarzer Tee - pikant aromatisiert	3,80 €
--	--------

Rooibos Vanille Kräutertee - aromatisiert, Rotbusch mit Vanille	3,80 €
--	--------

Vita Orange + 7 Vitamine aromatisierte Früchteteemischung	3,80 €
--	--------

Kräutergarten-Kräutermischung	3,80 €
-------------------------------	--------

Grüner Tee	3,80 €
------------	--------



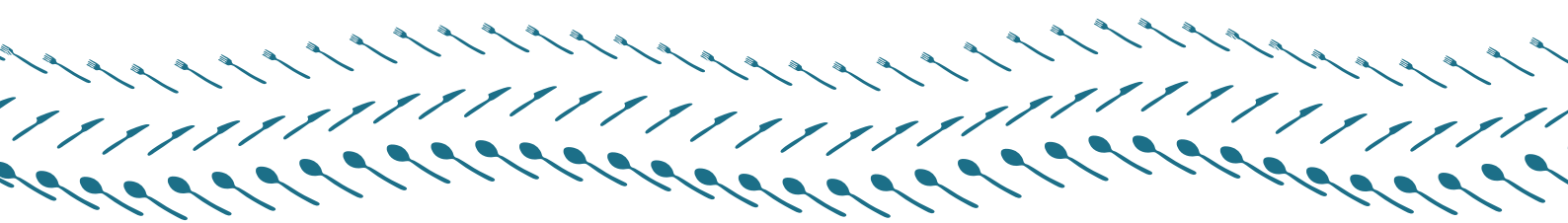
KAFFEE, TEE UND KUCHEN

Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,00 €
Pott Kaffee Creme	4,50 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €

Kaffeespezialitäten & Schokolade

Russische Schokolade Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	5,80 €
Lumumba Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube	5,80 €
Kaffee Baileys Kaffee mit Baileys und Sahnehaube	5,80 €
Holländer Kaffee Kaffee mit Eierlikör und Sahe	5,80 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	5,80 €
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey & Sahnehaube	5,80 €
Alle unsere Kaffee & Kaffeespezialitäten sind wahlweise mit folgenden alkoholfreien Flavours erhältlich: Karamell, Vanille, Amaretto, Haselnuss	1,00 €
Sanddorn-Grog (mit Rum)	5,50 €
Sanddornnektar heiß	3,00 €
Heiße Schokolade braun oder weiß ohne Sahne	3,30 €
mit Sahne	3,80 €



GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

Pepsi ^{A,C,D}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Pepsi light ^{A,C,D}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Mirinda ^{A,B}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Seven up ^A	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Tonic Water ^E	0,2 l	3,20 €		
Bitter Lemon ^{B,E}	0,2 l	3,20 €		
Ginger Ale ^A	0,2 l	3,20 €		

Wasser

Güstrower naturell/classic	0,25 l	2,50 €	0,5 l	4,90 €
----------------------------	--------	--------	-------	--------

Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Bananennektar a	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Kirschnektar	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Sanddornnektar	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Rhababersaftschorle	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
als erfrischende Schorle	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €

Fassbier der Störtebeker Brauerei Stralsund

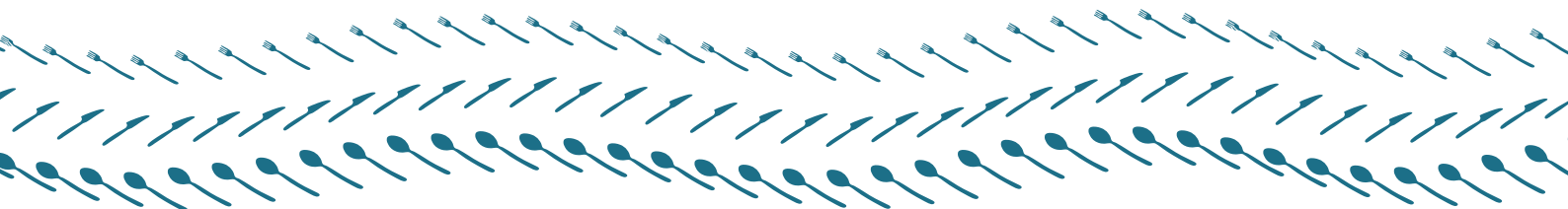
Störtebeker Pils	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,70 €
Störtebeker Schwarzbier	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,70 €
Störtebeker Bernsteinweizen	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,90 €

Fassbier überregional

Warsteiner Pils	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,70 €
-----------------	-------	--------	-------	--------

Störtebeker Brauerei Stralsund Spezialitäten

Roggenweizen	0,5 l Flasche	4,90 €
Sanddornweizen	0,33 l Flasche	3,80 €
Hanse Porter	0,5 l Flasche	4,80 €
Kellerbier	0,5 l Flasche	4,70 €
Atlantic Ale	0,5 l Flasche	4,90 €
„Freibier“ (alkoholfrei)	0,33 l Flasche	3,80 €
Bernsteinweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,90 €
Glühbier (saisonal)	0,5 l Flasche	4,90 €



OFFENE WEINE

Weißwein

Weißburgunder classic »Ostseefisch«, Pfalz 7,60 €
Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten.
Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.

Grauburgunder »Lukas« QbA trocken, Pfalz 6,90 €
Am Gaumen ist der Grauburgunder »Lukas« auf
charmante Art würzig, fruchtig und harmonisch.

Riesling QbA trocken, Rheinhessen 7,20 €
Ein schöner fruchtiger Weißer mit Noten
von Apfel sowie Aprikose und saftiger Säure.

Müller-Thurgau QbA halbtrocken, Baden 6,70 €
Blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne,
ein saftiger Wein mit leichter Süße.

Roséwein

»Lukas« Rosé halbtrocken, Pfalz 6,40 €
biologischer Weinanbau
Wunderbar unkompliziert und herrlich fruchtig.

Rotwein

Blauer Portugieser QbA halbtrocken, Pfalz 6,20 €
Leicht und fruchtig mit schöner Restsüße.

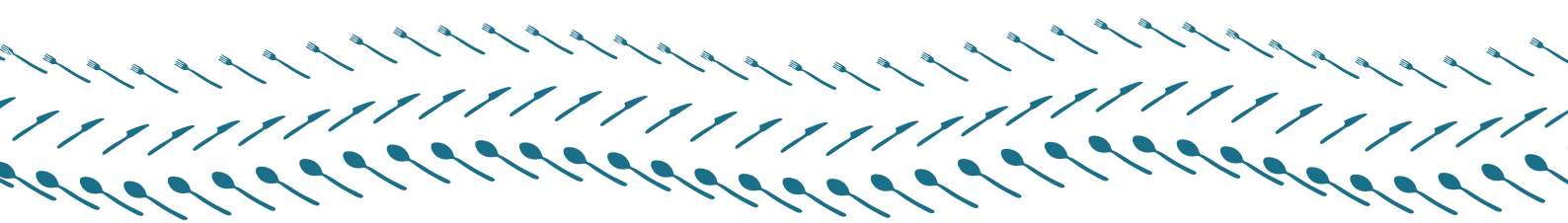
Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Baden 6,90 €
Leicht und sehr harmonisch, weich, abgerundet.

Blauer Zweigelt trocken, Österreich 6,70 €
Ein gehaltvoller Zweigelt mit schöner Würze.

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc, Frankreich 6,30 €
Kräftiger Rotwein mit Noten von dunklen Beeren.

Sekt/ Prosecco

Hausmarke Sekt	0,1	5,50 €	0,75 l	36,00 €
Prosecco Frizzante	0,1	5,50 €	0,75 l	34,00 €



FLASCHENWEINE

Weißwein

2017 Freyburger Herrenberg Silvaner QbA 35,00 €
Saale-Unstrut
trocken, Weingut Florian Deckert.

2017 Bürgerspital Bacchus QbA 39,00 €
Franken
feinherb, Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist

2017 Riesling Hochgewächs QbA 42,00 €
Mosel
trocken, Weingut Albert Kallfelz

2017 Weißer Burgunder »Hofgarten« 42,00 €
Baden
trocken, Weingut Freiherr von Gleichenstein

Unser Hauswein

Seebrücken Wein Edition Schlosskellerei Affaltrach

Grauburgunder, Baden 21,00 €
Baden frisch und fruchtig

Rotweincuvée, Württemberg 21,00 €
feinherb, fruchtige Beerennote

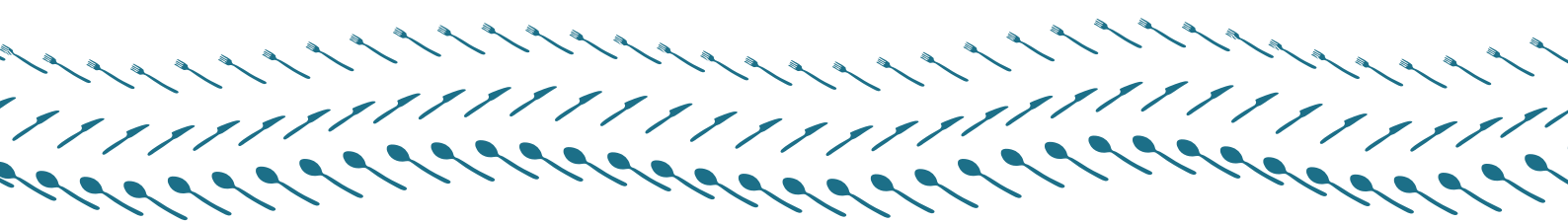
Rotwein

2015 St. Laurent QbA, Pfalz 45,00 €
trocken, Weingut Stern

2015 Spätburgunder QbA, Baden 38,00 €
feinherb, Alde Gott Winzer eG

2015 »Zweigold« QbA, Burgenland, Österreich 36,00 €
trocken, Weingut Goldenits

2016 Pinotage, Stellenbosch, Südafrika 48,00 €
Wine of Origin Stellenbosch
Weingut Neethlingshof



SPIRITUOSEN

Spirituosen aus aller Welt

Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Stolichnaya	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Remy Martin	2 cl	5,00 €
Kaland Kümmel	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Bruichladdich	4 cl	14,00 €
Jack Daniels	4 cl	6,00 €
Bacardi Superior	4 cl	5,50 €
Pyrat XO	4 cl	12,50 €
Ron Zacapa	4 cl	13,00 €

Longdrinks

Campari Orange ^A	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Hugo	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Aperol Spritz ^{A,E}	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Bacardi Cola	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Vodka Lemon	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Whiskey Cola	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €
Gin Tonic	0,2 l 4 cl Spirituose	6,80 €

Spirituosen aus der Region

Schwechower Obstbrände Birne, Himbeer, Zwetschge	2 cl	4,50 €
---	------	--------

Liköre

Andalö Sanddornlikör	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Baileys ^{A,D}	4 cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
Drambuie	4 cl	5,50 €

