SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

BUTTER BEI DIE FISCHE

ÖFFNUNGSZEITEN:

RESTAURANT: 12:00 UHR BIS 20:00 UHR
KÜCHE: 12:00 UHR BIS 19:45 UHR

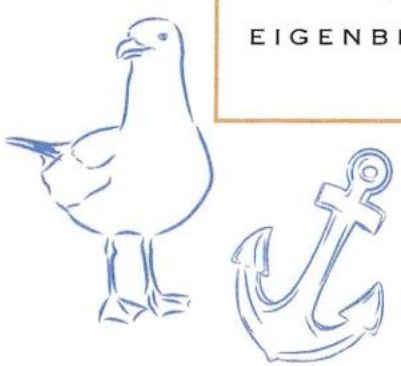
@seebrücke.sellin

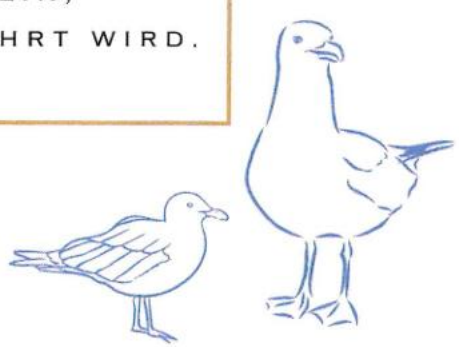
@seebrückesellin

DIE SEEBRÜCKE

SIE IST MUTIG UND SIE HAT EIN GROSSES HERZ. NUR WEIL SIE UNS DEN WEG BEREITET, TRAUEN WIR UNS SO WEIT AUF DIE OSTSEE HINAUS. IN DER MORGENSTILLE HÖREN WIR UNSERE EIGENEN SCHRITTE AUF DEN PLANKEN.
BEI OSTSEEBRISE UND SONNENSCHEIN JAUCHZEN WIR MIT DEN MÖWEN UM DIE WETTE UND AM ABEND FEIERN WIR MIT DEN SELLINERN WILDE FESTE.
OB WIR VERLIEBT SIND, FERNWEH HABEN ODER EIN KULTUREREIGNIS SUCHEN – DIE SELLINER SEEBRÜCKE LIEBT UNS ALLE. DIE ERSTE SELLINER LANDUNGSBRÜCKE WURDE 1906 EINGEWEIHT. SIE WAR RUND 500 METER LANG, DOCH STURM UND EISGANG VERURSACHTEN IMMER WIEDER SCHÄDEN. IM FURCHTBAREN EISWINTER 1941/42 BLIEB NUR NOCH DAS BRÜCKENHAUS STEHEN UND WURDE AB 1956 ZU EINER BELIEBTEN TANZGASTSTÄTTE. 1974 WURDE DIE ANLAGE JEDOCH GESPERRT, VIER JAHRE SPÄTER ERFOLGT DER ABRISS.

SEIT 1998 STRAHLT DIE SEEBRÜCKE NUN WIEDER IN IHRER HISTORISCHEN GESTALT VON 1927. „HIMMELSLEITER“ UND FAHRSTUHL FÜHREN HINAB ZU DER 394 METER LANGEN SEEBRÜCKE, DIE SEIT 2014 DURCH DIE GEMEINDE SELLIN, EIGENBETRIEB KURVERWALTUNG GEFÜHRT WIRD.





UNSERE REGIONALEN PRODUKTE AUF DER SPEISEKARTE

Regional und lecker... Unser Fleisch kommt direkt vom Ökobauern Priebe aus Lancken-Granitz...

UNSER LECKERES BIO-FLEISCH FINDEN SIE UNTER FOLGENDER MARKIERUNG BEI UNS:

Wildgulasch vom Neuensiener Hügel - Saisonbedingt

Zum kochen benutzen wir Insel Salz

Hausgemachter Kuchen

Bratheringe in der Saison März-April

FRISCH GEFANGEN VOM FISCHER DIREKT VOM ANLEGER DER SEEBRÜCKE SELLIN

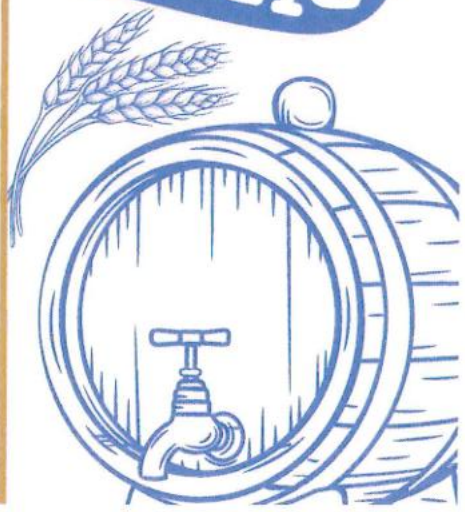
Wussten Sie schon, dass in Lancken-Granitz sogar Wein angebaut wird? Nein? Dann probieren Sie ihn direkt bei uns!

BIO HANDVERLESENER WEIN VOM HOF HOHMANN

Unsere regionalen Spirituosen von der Mönchgut Brennerei in Alt Reddewitz

KRIEDENWITT - KRÄUTERLIKÖR MIT ANIS & LAKRITZ ODER KÜMMEL

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN



VORSPEISEN

BRUSCHETTA SICILIANA — **11,00 €**
(A,L,1,3,5,6)

Drei Scheiben kross angebratenes Weizenbaguette, belegt mit frischen Tomaten & Zwiebeln, dazu schwarze Oliven, Rucola & ein Hauch von Balsamico.

BREZEL "ELSÄSSER ART" — **11,00 €**
(A,G,L,2,3,10)

mit Kräuterquark, Speck, Zwiebeln & Lauchzwiebel

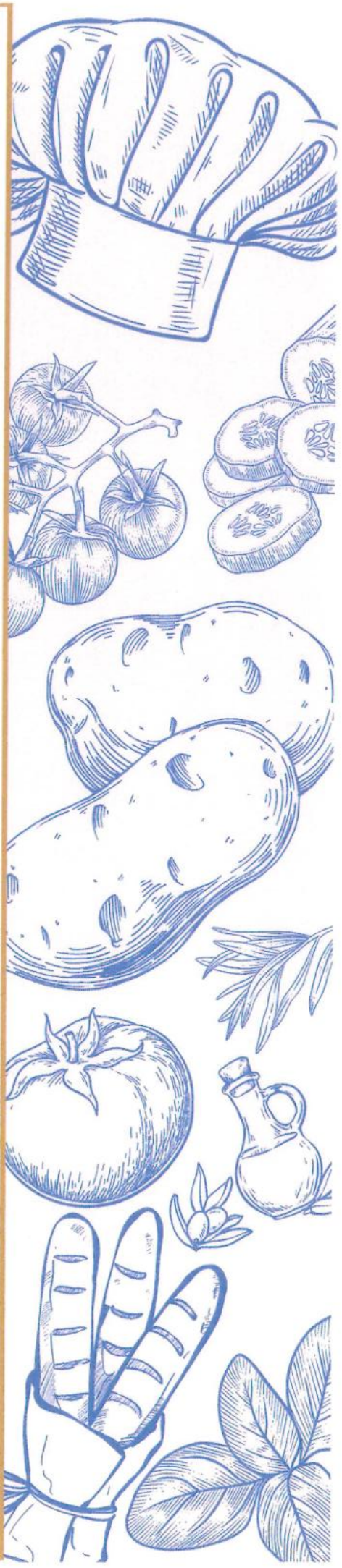
BIO OFENKARTOFFEL — **14,00 €**
(G,L,2)

Gebackene Ofenkartoffel serviert mit einer kleinen Salatbeilage, dazu eine köstliche Portion hausgemachter Kräuterquark mit Lauchzwiebeln.

SUPPE

SELLINER FISCHRAHMSUPPE — **12,00 €**
(B,D,N,L,G,2,4)

mit zarten Fischstreifen und frischen Gartenkräutern



SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Hauptgerichte

QUICKLEBENDIG SCHWIMMEN SIE DURCH DIE OSTSEE,
ATLANTIK & BODDEN.
FRISCH GEFANGEN LANDEN SIE AUF UNSEREN TELLERN.
GESUND & WOHLSCHMECKEND.

Fisch

STEINBEISSERFILET **29,00€**
(A,C,D,G,I,L,10)

Zart gebratenes Steinbeißer Filet serviert mit frischem Wurzelgemüse & hausgemachtem Butterkartoffel, verfeinert mit einer Dill-Zitronen-Sauce.

FISH AND CHIPS **22,00 €**
(A,C,D,G,I,L,J,2,3)

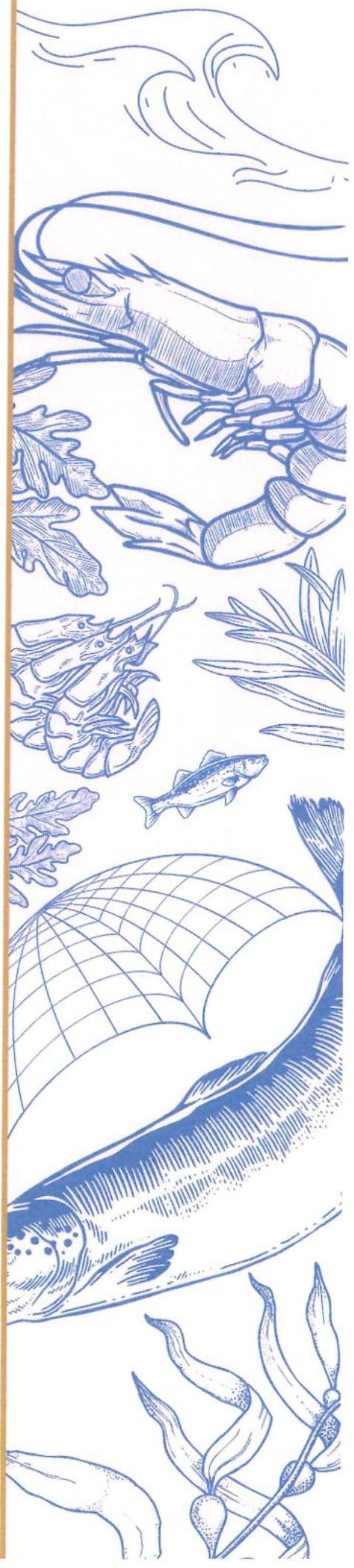
Gebackene Kibberlinge in goldbrauner Hülle, serviert mit Pommes frites, einer frischen kleinen Salatbeilage & Remouladensauce.

GEBRATENES ZANDERFILET **29,00€**
(A,C,D,G,I,L,10)

gebratenes Zanderfilet auf frischem Gartengemüse, dazu Hausgemachter Kartoffelstampf & eine fein Zitronen-Dill-Sauce.

FISCHPLATTE FÜR ZWEI **59,00 €**
(A,B,D,E,G,L,10)

Eine feine Auswahl gebratener Fischfilets vom Zanderfilet, Steinbeißer & Wels, dazu saftige Meeresgarnelen. Serviert mit frischem Gartengemüse & goldbraun gebratenen Kartoffeln.



SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Fleisch

ESSEN NÄHRT DEN KÖRPER, GENUSS STREICHELT DIE SEELE.

"PREETZER SALZWIESENRIND" **24,50 €**
SEEBRÜCKEN BIO
SMASH-BURGER SEIT 2018
(A,G,C,L,10)

Zwei saftige Smash-Patties im fluffigen Bun, belegt mit gebackene Zwiebelringe, geschmolzenem
Cheddar & BBQ-Sauce
Dazu knusprige Pommes

- **– wahlweise** mit Ketchup **oder** Mayonnaise

SCHWEINELACHS SCHNITZEL **24,00 €**
(A,C,G,L,2,10)

Gebratenes Schweinelachs Schnitzel, serviert mit einem kleinen hausgemachten Krautsalat, dazu Bratkartoffeln & eine hauseigene delikate Pfefferrahmsauce.

Extras

PORTION KRÄUTERQUARK G,L	3,00 €
HARTKÄSE GRAN MORAVIA G,C	3,50 €
PORTION KETCHUP	1,50 €
PORTION MAYONNAISE C,I,A	1,50 €
BEILAGENSALAT C,A,G,I	6,50 €
PORTION HÄHNCHENSCHNITZEL C	6,00 €
PORTION MEERESGARNELEN D	6,00 €
SIE WÜNSCHEN EINE ANDERE BEILAGE	1,50 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Pasta

BOLOGNESE VOM PREETZER BIO RIND — **21,00 €**

(A,L,G,C,2,3,10)

Grande Rigatoni mit hausgemachter Tomaten Hackfleischsauce vom Preetzer Salzwiesen Bio Rind, verfeinert mit Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln, Rucola & italienischer Hartkäse Gran Moravia.

PASTA MIT RINDERSTREIFEN VOM PREETZER BIO RIND — **26,00 €**

(A,L,G,C,2,3,10)

Grande Rigatoni mit Rinderstreifen vom Preetzer Salzwiesen Bio Rind in feiner Rahmsauce, dazu Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Rucola & italienischer Hartkäse Gran Moravia.

HÄHNCHEN PARMESAN — **24,00 €**

(A,C,G,L,2,10)

Gebackene Hähnchenbrust „Piccata", überbacken mit italienischem Hartkäse (Grana Moravia), serviert mit Grande Rigatoni in hausgemachter Tomatensauce & frischem Rucola

PASTA AL POMODORO — **19,00 €**

(A,L,G,C,2,3)

Grande Rigatoni in hausgemachter Tomatensauce verfeinert mit Cherrytomaten, Lauchzwiebel, Rucola & italienischer Hartkäse Gran Moravia.

MIT GARNELEN — **25,00 €**

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Flammkuchen

FEUER, WASSER & MEHL, DAZU EIN PIKANTER BELAG. WIR KEHREN ZURÜCK ZU DEN WURZELN DER KOCHKUNST & ERLEBEN DEN GESCHMACK DES EINFACHEN. TARTE FLAMBÉE!

ELSÄSSER ART **14,00 €**
(A,G,L,2,3,10)

Ein Gaumenschmaus nach Elsässer Art: Belegt mit Kräuterquark, einer Symphonie aus Lauchzwiebeln & roten Zwiebeln sowie geräuchertem Bauchspeck vom Schwein.

MOZZARELLA (VEGETARISCH) **14,50 €**
(A,G,L,2,3)

Ein vegetarischer Genuss:
Cremiger hausgemachter Kräuterquark, überbacken mit frisch geriebenem Mozzarella

Dessert

SÜSSE VERSUCHUNG

MATCHA & WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE **12,00€**
(G,C,1,2,4,9)

Cremige Matcha-Crème-Brûlée mit feiner weißer Schokolade, goldbraun karamellisierter Zuckerkruste & Erdbeereis

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Eisboote

SEEBRÜCKENBOOT

Vanille Eis, Quark Sanddorn Eis, Mango Eis
Mandarinen mit Sahne & Sanddornlikör

Enthält Alkohol (A,G,I)

11,50 €

SCHWEDENBOOT

Vanille Eis mit Apfelmus, Sahne & Eierlikör

Enthält Alkohol (A,C,G)

11,00 €

KROKANTBOOT

Vanille Eis, Haselnuss Eis, Sahne Caramel Eis
mit Sahne, Karamellsauce & Haselnusskrokant (A,H,E,G)

10,50 €

WINTERBOOT

Griechischer Joghurt mit Honig Eis, Zimt Eis,
Marzipan Pralinen Eis, (A,G,H,F,E,3,I)
mit Sahne & Pflaumen

11,00 €

MALAGABOOT

Malaga Eis, Krokant mit Rum Eis, Schokoladen Eis
mit Rum Rosinen, Krokant & Sahne

Enthält Alkohol (A,G,F,E,H,3,I)

11,50 €

SCHOKOLADENBOOT

Stracciatella Eis, Schokoladen Eis, Cookies Eis mit Sahne,
Schokostreusel & Schokosauce (A,F,G)

10,50 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Kinder Eisbecher

SCHNEEMANN
Stracciatella Eis, Vanille Eis mit mini Marshmallows & Sahne (A,G,1)
7,00 €

TEDDY
Schokoladen Eis, Kiba Eis mit Smarties & Sahne (A,C,E,F,G,H)
7,00 €

Eiskugel

VANILLE (G,1)
SCHOKOLADE (G,2)
STRACCIATELLA (G,F)
HASELNUSS (G,H)
KROKANT MIT RUMGESCHMACK (G,H,E,3)
MARZIPAN PRALINE (G,H,E,3)
EIERPUNSCH (G,C,F,1)
QUARK SANDDORN (G,1)
SAHNE CARAMEL (G,1)
MALAGA (G,1)
RAINBOW (G)
COOKIES (A,C,G,H)
ZIMT (G)
KIBA (G)
GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG (G,H,1)
MANGO
HEIDELBEERE
ERDBEERE (3)

VEGAN

JE KUGEL 2,30 €

Wählen Sie Ihre Soße aus.
Karamell- oder Schokosoße
1,50€

Wählen Sie Ihre Toppings aus.
Bunte Streusel, Schoko Streusel, Smarties, oder Krokant, Mini-Marshmallows
1,00€

Portion Sahne 1,50 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Hausgemachter Kuchen

Käsekuchen	A,C,G	5,50 €
Russischer-Zupfkuchen	A,C,G	5,50 €
Pflaumen-Streuselkuchen	A,C	4,50 €
Apfel-Streuselkuchen	A, C	4,50 €
Schokobrownie mit Vanilleeis & Sahne	A,C,F,G,H	8,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	I,3,A,E,G,C	8,50 €
Portion Sahne		1,50 €

KAFFEEGEDECK 7,50 €

Tasse Kaffee Créme mit Pflaumen-Streuselkuchen
oder Apfel-Streuselkuchen

Weitere Tagesangebote erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Hausgemachte gebackene Belgische Waffeln

Heiße Waffel mit Puderzucker	(A,C,G)	7,50 €
Heiße Waffel mit Puderzucker, Vanilleeis & Sahne	(A,C,G)	9,00 €
Heiße Waffel mit Apfelmus, Vanilleeis & Sahne	(A,C,G)	11,00 €
Heiße Waffel mit heißen Beeren, Vanilleeis & Sahne	(A,C,G)	12,00 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Heißgetränke

KAFFEE

Tasse Kaffee Créme	11	4,00 €
Pott Kaffee Créme	11	6,00 €
Espresso	11	3,50 €
Doppelter Espresso	11	5,50 €
Cappuccino	11,G	4,50 €
Cappuccino groß	11,G	7,50 €
Pott Milchkaffee	11,G	7,00 €
Latte Macchiato	11,G	6,50 €

„Auch mit Hafermilch (+0,50 €) möglich "

„Alle unsere Kaffees sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich."

Für die kalten Tage

SCHOKOLADE

Braune heiße Schokolade ohne Sahne	G	5,50 €
Weiße heiße Schokolade ohne Sahne	G	5,50 €
mit Sahne		7,00 €
Hausgemachter Glühwein mit Zuckerrand & Orangenscheibe mit gespickten Nelken	5	6,00 €
mit Rum oder Amaretto		7,50 €
Heißer Sanddornnektar	I	6,50 €
Heißer Sanddorn Grog (mit Rum)	I	8,00 €

Alle unsere Heißgetränke sind wahlweise mit folgenden alkoholfreien Flavours erhältlich: Karamell, Vanille 1,00 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

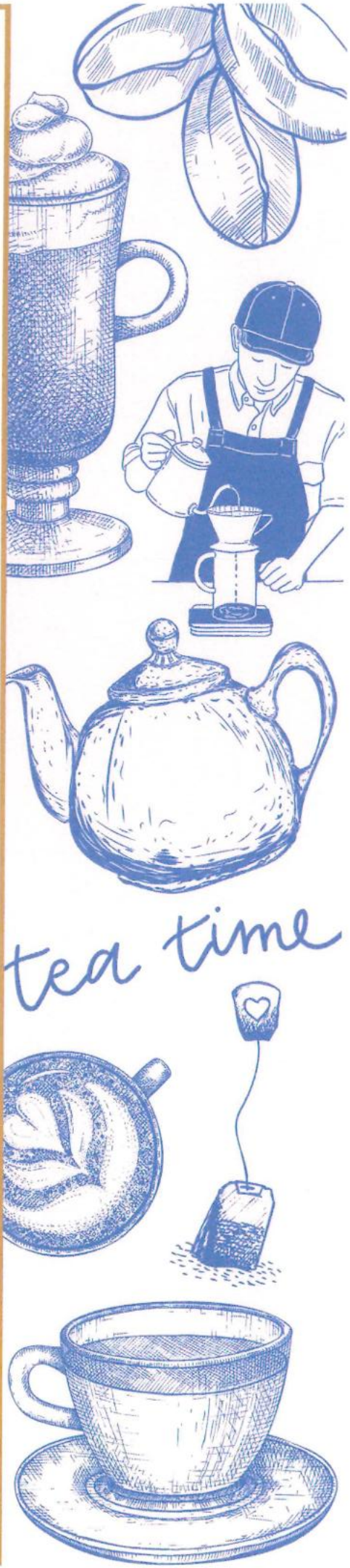
Kaffeespezialitäten

Russische Schokolade Heiße Schokolade mit Rum & Sahnehaube	G	8,50 €
Lumumba Heiße Schokolade mit Amaretto & Sahnehaube	G	8,50 €
Kaffee Baileys Kaffee mit Baileys & Sahnehaube	11	8,50 €
Holländer Kaffee Kaffee mit Eierlikör & Sahnehaube	11, G	8,50 €
Pharisäer Kaffee mit Rum & Sahnehaube	11	8,50 €
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey, Rohrzucker & Sahnehaube	11	8,50 €

Teespezialitäten - serviert im Teeglas

Assam Special Broken Schwarzer Tee - würzig, malzig	5,50 €
Earl Grey Premium Blatt Schwarzer Tee - pikant aromatisch	5,50 €
Pfefferminz besonders aromatisch und erfrischend	5,50 €
Rooibos Vanilla Kräutertee - aromatisierter Rotbusch mit Vanille	5,50 €
Vita Orange + 7 Vitamine aromatische Früchteteemischung	5,50 €
Kräutergarten - Kräutermischung wohltuend, erfrischender Geschmack	5,50 €
Grüner Tee exotisch, frisches Zitrusfrucht Aroma	5,50 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN



Getränkekarte

Coca-Cola	1,2,3,9	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Coca-Cola Zero	1,2,3, 8, 9, 11	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Fanta	1,2,3	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Sprite	1,2,3	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Ginger Ale	1,2,3	0,2L	4,50 €		
Tonic Water	1,2,3, 12	0,2L	4,50 €		
Bitter Lemon	1,2,3, 12	0,2L	4,50 €		

Wasser

Güstrower Gourmet (feinperlig)	0,25L	3,50 €	0,5L	6,50 €
Güstrower Gourmet (naturell)	0,25L	3,50 €	0,5L	6,50 €

Säfte

Apfelsaft naturtrüb/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Orangensaft/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Kirschsaft/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Bananennektar/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Kiba (Kirschsaft & Bananennektar)	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Maracujasaft/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Rhabarbersaft/-schorle	2	0,2L	4,00 €	0,4L	7,00 €

Orangensaft

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2L	6,00 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	A	0,3L	4,50 €	0,5L	7,00 €
Alster	1.2.3.A	0,3L	4,50 €	0,5L	7,00 €
Köstritzer Schwarzbier	A	0,3L	4,90 €	0,5L	7,50 €
Benediktiner Hefeweizen	A	0,3L	4,90 €	0,5L	7,50 €

Flaschenbier

Bitburger 0,0 %	A	0,33L FLASCHE	4,50 €
Benediktiner Weißbier (alkoholfrei)	A	0,5L FLASCHE	7,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz	1.5	0,2L	4CL	9,50 €
Sanddorn Spritz	1.5	0,2L	4CL	9,00 €
Lillet Wild Berry	1.5.12	0,2L	4CL	9,00 €
Sarti Spritz	5	0,2L	4CL	9,50 €
Sarti Lemon Spritz	5.12	0,2L	4CL	9,50 €
Campari Spritz	1.5	0,2L	4CL	9,00 €
Whiskey Cola	1.2.3.5.12	0,2L	4CL	9,00 €
Bombay Gin Tonic	1.2.3.12	0,2L	4CL	9,00 €

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

OFFENE WEINE

Weißwein

GRAUBURGUNDER,	0,2 L
SCHLOSS BERGFELS	8,50 €

trocken, QbA [5]
Baden
feinen Aromatik von Steinobst wie Birne und Apfel

CHARDONNAY,	0,2 L
MARC DEL LAGO	8,00 €

trocken, DOC [5]
Italien
Aprikose und exotische Früchte

MÜLLER-THURGAU,	0,2 L
SCHLOSS BERGFELS	8,50 €

halbtrocken, QbA [5]
Baden
weiße Blüten, Williams Birne & Holunder

KERNER	0,2 L
SCHLOSS BERGFELS	8,50 €

lieblich, QbA [5]
Baden
angenehm süß

Roséwein

SCHWARZRIESLING	0,2 L
ROSÉ SCHLOSS BERGFELS	8,00 €

halbtrocken, QbA [5]
Baden
saftiger Rosé mit toller Fruchtsüße nach Waldbeeren

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Rotweine

SPÄTBURGUNDER,	0,2 L
WEIN & HOF HÜGELHEIM	8,50 €

trocken, QbA [5]
Baden
mittlere Säure & leichte Tannine

CABERNET SAUVIGNON,	0,2 L
MARQUIS BERNARD	8,50 €

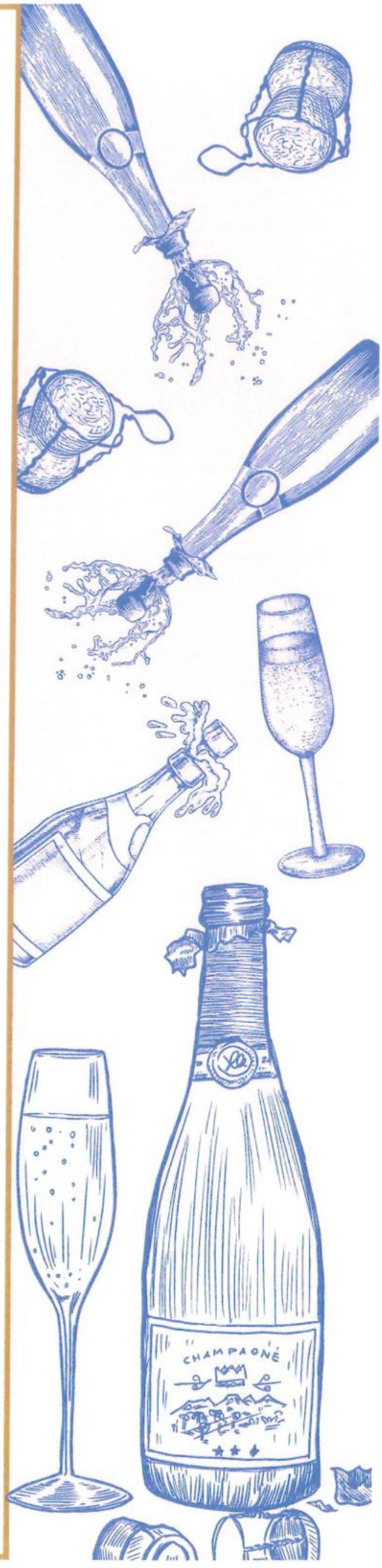
trocken, IGP [5]
Frankreich
Cassis, Paprika und würzig-süße Nuancen

TROLLINGER & LEMBERGER	0,2 L
WEINKONVENT DÜRRENZIMMERS	8,50 €

halbtrocken, Cuvée [5]
Württemberg
Wildkirschen & Erdbeeren

Schaumweine

HAUSMARKE SEKT	0,1L	0,75L
trocken [5]	5,50 €	36,00 €
MOÉT & CHANDON		0,75L
Brut Impérial [5]		130,00 €
PROSECCO FRIZZANTE	0,1 L	0,75L
trocken	5,50 €	36,00 €



SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

FLASCHEN WEINE

Weißwein

VOLRATZ RIESLING,	0,75 L
WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS	37,00 €
trocken, QbA [5]	
Rheingau	
frische, fruchtig, trocken & Klasse	

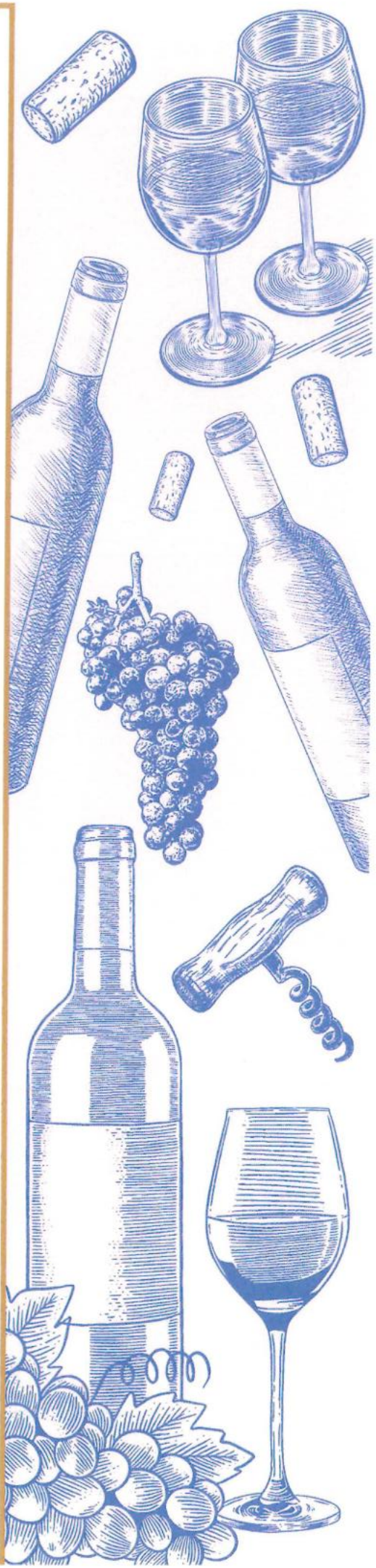
LORENZ & SÖHNE	0,75 L
FEIERT, BIESTER! [5]	34,00 €
trocken, Qualitätswein	
Nahe	
Bacchus, Muskateller, Sauvignon Blanc	
frisch aromatisch	

SOUVIGNIER GRIS,	0,75 L
WEINGUT HOHMANN	42,00 €
INSEL RÜGEN	
trocken, Bio Handverlesen [5]	0,1 L
Regional aus Lancken-Granitz	6,00 €
Ein sehr fruchtbetonter Duft: reife Birne & Heidelbeere	

LORENZ & SÖHNE	0,75 L
LIEBESSPIEL	33,00€
lieblich, Cuvée [5]	
Nahe	
Orange, reifer Williamsbirne & Blütenhonig	

SEEBRÜCKEN HAUSWEIN	0,75 L
GRAUBURGUNDER	29,00 €
SCHLOSS AFFALTRACH	
trocken, Qualitätswein [5]	
Baden	
frisch und fruchtig	

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN



Roséwein

DR. KOEHLER 0,75 L
DOKTORSPIELE 32,00 €
trocken, QbA [5]
Franken
Cabernet Sauvignon, Spätburgunder,
Frühburgunder, Merlot

Rotwein

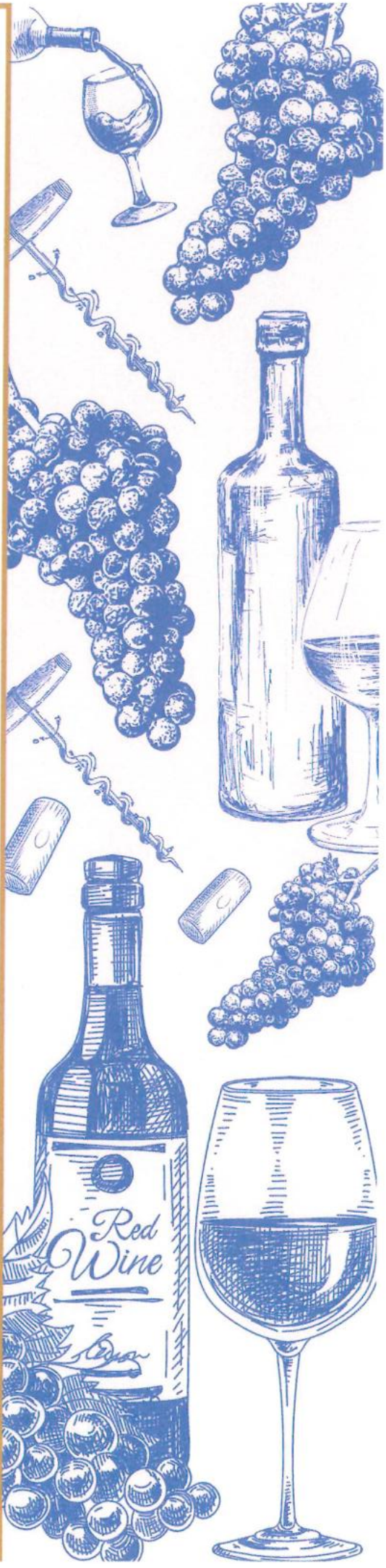
MERLOT 0,75 L
MARKUS PFAFFMANN 34,00 €
trocken, QbA [5]
Pfalz
trocken
Schwarzen Johannisbeeren, Kräuterwürze und etwas
Röstnoten

BARÓN DE LEY 0,75 L
RESERVE RIOJA 38,00 €
trocken,Cuvée [5]
Spanien
Tempranillo, Graciano & Maturana
kräftig & leichte Tanninen

LEONARDO DA VINICI 0,75 L
MONNALISA SANGIOVESE 35,00 €
trocken, superiore DOC [5]
Italien
intensiv, mit fruchtigen Noten

PIANE DEL LEVANTE, 0,75 L
PRIMITIVO 34,00 €
halbtrocken, IGT [5]
Italien
vollmundig & feine würzige Note

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN



Aperitif

Martini Bianco [5] 5cl 6,50 €
Feinwürziger, weißer Wermut mit einer leichten Vanille-Note

Martini Extra Dry [5] 5cl 7,50 €
Trockener Wermut mit frischen Kräuter- & Zitrusnoten

Regionales

Schwechower Obstbrände 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
Birne

Schwechower Obstgeiste 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
Himbeere

Brennerei Insel Rügen in Alt Reddevitz

Kriedenwitt [1] 2cl 4,50 € 4cl 8,00 €
Kräuterlikör mit Anis & Lakritz

Kümmel [1] 2cl 4,50 € 4cl 8,00 €
Feinwürzige Kümmelnote

Ralunkentrunk [1] 2cl 4,50€ 4cl 8,00 €
Feinmilder Kräuterlikör mit Zitronenmelisse, Ezian, Nelken, & destilliertem Sanddorn

Doppelpack 2 Insel Rum 2cl 5,50 € 4cl 10,00 €
Fünf Jahre auf Barbados gereift mit Noten von Kokos, Kandis & Vanille. Dås kräftige Holzfinish entsteht in Whiskyfässern auf Rügen.

Sanddorngeist 2cl 7,00 € 4cl 13,00 €
Fruchttypischer Geist mit vollmundigem Geschmack [1]

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN

Spirituosen

Linie Aquavit [1]	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Malteser Aquavit [1]	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Strolichnaya [1]	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Sambuca [1]	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Jack Daniels [1]			4cl	7,50 €
Jameson [1]			4cl	6,50 €
Ballantine´s [1,G] *Scotch Whisky*			4cl	6,50 €
Hennessy VS [1]			4cl	14,00 €
Jägermeister [1,2]	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Fernet Branca [1]	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Ramazzotti [1]	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Rostocker Kümmel	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Küstennebel [1]	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Andalö Sanddornlikör [1]	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Baileys [1,7]			4cl	6,50 €
Grappa Nonino Moscato *Aromatisch & Blumig*	2cl	6,00 €		
Grappa Nonino Chardonnay *12 Monate Barriques gereift*	2cl	7,00 €		

LEGENDE

Zusatzstoffe

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

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfitie
M	Lupinen
N	Weichtiere

WLAN

Gastzugang

Passwort: seebruecke

@seebrücke.sellin

@seebrückesellin

SEEBRÜCKE
OSTSEEBAD SELLIN