

VORSPÉISEN

Ofenkartoffel 13,9,d
mit Kräutersahne-Dipp 4.90 €
mit zartem Matjesfilet 6.90 €

„Rügener“ Bådejunge a,1,10
Camembert gebacken
auf Pumpernickel und Sanddorangelee 6.90 €

hausgemachtes Matjestatar e,d,i
mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke
auf einem Kartoffelpuffer 6.90 €

aus dem Suppentopf

Soljanka „Die Kultsuppe **des** Ostens“
deftige Suppe mit Gemüse süß-sauer ^{a,g,i} 4.90 €

Suppe von frischen Strauchtomaten
verfeinert mit Gin-Sahne ^{i,g} 4.90 €

„Selliner“ Fischsuppe ^{i,,4,d}
verfeinert mit Gemüsestreifen und Safran 4.90 €

Salate

kleiner Salat der Saison ^{i,10}
mit hausgemachtem Honig-Senfdressing 4.90 €

Erntefrische Blattsalate der Saison

mit allerlei aus dem Garten

wahlweise mit

knusprige Hähnchenstreifen 12.90 €

mit 7 gebratenen Garnelen ^a 14.50 €

mit Filets vom Zander gebraten ^a 14.90 €

dazu reichen wir Honig-Senf Dressing und Baguette ^a

Pasta und aus der Pfanne

Tagliatelle mit Bärlauch 10.50 €

Zitronen-Lachs-Pasta g.d.i.
Lachswürfel geschwenkt in einer Zitronen-Sahnesoße 12.90 €

Schnitzel in der Pfanne gebraten
mit frischen Champignons und Bratkartoffeln a.c. 12.90 €

Filetspitzen vom Schwein
mit frischem Gemüse in Tomatensoße
auf Tagliatelle 12.90 €

Hähnchenfilet gebraten
auf frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 12.50 €

Frisches aus Bodden und Meer

Heringe aus der Ostsee (viele Größen) d
frisch gebraten mit Bratkartoffeln 9.50 €

Brathering süß-sauer eingelegt d,i
mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 9.50 €

zarte **Matjesfilets** „Nordische Art“
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen und Kräuter - Dipp
mit Bratkartoffeln d,i 11.90 €

Dorschfilet gebraten
mit frischem Gemüse
auf Dijonsenfsoße und Kartoffeln d,i,g 13.50 €

Riesengarnelen
mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch und Chili
auf einem Nudelbett 14.50 €

Hits für Kids

„Räuberteller“

Wir bringen Dir Teller und Besteck und Du raubst Dir das Beste von Mama und Papa.....!!!

0,00 €

„Stickers“

Pommes Frites rot oder weiß

3.00 €

„Teufelchen“

Nudeln mit Tomatensauce

4.50 €

„Piratenschmaus“

Fischstäbchen mit Pommes Frites c,d,a

4.90 €

„Schweinchen Dick“

Kinderschnitzel und Pommes Frites c,a

6.50 €

„Käptn Nemo“

Dorschfilet gebraten

mit frischem Gemüse und Kartoffeln d

6.90 €

Als **Durstlöcher** empfehlen wir eine leckere Sanddornbrause oder rote Traubenschorle, einen **Kindercocktail** wie z.B. oder **Coconut**

Kiss (süß) oder **Fruit Mix** (fruchtig)



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

Liebe Gäste,

schön, dass Sie heute gekommen sind, um zu genießen, was unsere Küche und Keller hergeben. Das Restaurant „Zur Kajüte“ bietet Ihnen eine frische - regionale Küche.

Unsere familiengeführte Villa Waldfrieden wurde 1904 im Bäderstil von einem Danziger Kaufmann erbaut. 1997 wurde das Haus von Holm und Brita Zeman nach historischem Vorbild rekonstruiert, zum

Hotel Villa Waldfrieden.

Das Leben ist kurz, weniger wegen der kurzen Zeit, die es dauert, sondern weil uns von der kurzen Zeit fast keine bleibt, das Leben zu genießen.....

Jean-Jacques Rousseau

In diesem Sinne,

Haben Sie eine schöne Zeit bei uns.....

Herzlichst Ihre Familie Zeman

Kutterscholle ganz klassisch..

gebraten mit Speck und Zwiebeln
an Bratkartoffeln ^a

13.90 €

auf der Haut gebratenes **Zanderfilet**

mit frischem Wirsinggemüse in Rahm
und Rosmarinkartoffeln ^a

14.90 €

gebratenes **Lachsfilet**

auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle
mit Parmesan und Kirschtomaten ^a

15.90 €

Unsere Kajütespezialität

Fischplatte für 2 Personen 33,00 €

für 1 Person 16.90 €

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
gebratener Hering und Dijonsenfsoße auf
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{a,hz}

Desserts

Vanilla Special

zart schmelzendes Vanille Eis
mit Kürbiskernöl 10,13,9ht

3.00 €

Original „Rügener“ Rote Grütze

im Weckglas mit Creme-Vanilleeis 10,5

4.50 €

Heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel

an Vanilleeis und Sahnehäubchen a,10,5,ht

4.90 €

„Schwarzer See“

Mousee au Chocolat auf einem Beerenspiegel 10,1

5.50 €

Leckere Steaks

Medaillons gegrillt

auf Bärlauch- Tagliatelle mit getrockneten Tomaten a.z 13.90 €

Medaillons gegrillt

auf Kirschtomatengemüse an Rosmarinkartoffeln 13.90 €

Rumpsteak „Holm“ 220g gegrillt

mit Steakhouse Pommes und hausgemachter Kräuterbutter i.g 22.90 €

Oder Sie stellen sich Ihr **Steak** selbst zusammen

Rumpsteak 220 g gegrillt

17.90 €

Kräuterbutter oder Chilibutter: 1.50 €

Pommes Frites: 3.50 €

Bratkartoffeln: 3.50 €

Salat oder frisches Gemüse 3.50 €

Ofenkartoffel mit Dipp: 3.50 €

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Fleisch medium.
Die angegebenen Gewichte sind Rohgewichte.

