

Weinkarte (weiß)

Grauburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	5.50 €	12.50 €	18.00 €

intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure
dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz

„Ostseefisch“ Weißburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	5.50 €	12.50 €	18.00 €

Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig,
leicht und ein wenig spritzig.

Torresella Pino Grigio veneto trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Torresella, Venetien, Italien	5.50 €	12.50 €	17.00 €

zart und ein wenig spritzig mit einer eleganten Frucht und
einer ausbalancierten Säure

Torresella Chardonnay veneto trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Torresella, Venetien, Italien	5.50 €	12.50 €	17.00 €

trocken und leicht mit einer eleganten weicher Frucht

Weinkarte (rot)

Dornfelder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Kapellener Rosengarten, Pfalz	5.50 €	12.50 €	18.00 €

im Holzfass gereift, ausgeprägte Fruchtnoten von Brombeeren und Kräutern
angenehm weiche Tanninstruktur, würzig, samtig und körperreich

Spätburgunder halbtrocken	0,2l	0,5l	0,75l
Graf von Kageneck, Baden	5.50 €	12.50 €	18.00 €

Aromen von Kirchen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das
Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von heller Farbe.

Serena Merlot trocken	0,2l	0,5l	
Serena, Ventien, Italien	5.20 €	11.90 €	

Saftiger Rotwein, trocken und doch angenehm harmonisch

Montepulciano d`Abruzzo trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Mont`ALBANO, Italien	5.50 €	12.50 €	18.00 €

Rubinrote Farbe, intensives Bukett, das an rote Früchte erinnert.
Dieser Wein hat eine robuste Struktur mit guter Frucht und mittlerer Säure.

Blauer Zweigelt trocken	0,2l	0,5l
Weingut Grassl, Österreich	5.50 €	12.50 €

Ein saftiger und gehaltvoller Zweigelt mit schöner Würze

Rioja Tinto Crianza 23/07 Y0 1970	0,2l	0,5l	0,75l
Spanien, trocken	6.90 €	16.50 €	24.00 €

Hier erlebt man Rioja durch einen Garten von Früchten, Kirschen, Kakao, Lakritze und Tannine in perfekter Balance

Rose - Weine

Serena Rosata trocken	0,2l	0,5l
Serana, Ventien, Italien	5.50 €	12.50 €

frisch und fruchtig, erinnert an rote Beeren

Cuvee Rose' feinherb	0,2l	0,5l
Weingut Hammel & Cie, Pfalz	5.50 €	12.50 €

Herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten und einem eleganten Aromaspiegel. Dieser Rose' aus Dornfelder und Portugieser ist erfrischend und spritzig.

Weinschorle trocken oder halbtrocken	0,2l	4.90 €
---	------	--------

Alle Weine enthalten das Kennzeichen I für Schwefeldioxid und Sulfite.

Riesling trocken	0,2l	0,5l
Weingut Münzberg Pfalz	5.90 €	13.50 €

Typischer Riesling: saftig und frisch mit schöner Fruchtigkeit und knackiger Säure

BACCUS trocken Freyberger Herrenberg	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Deckert, Saale-Unstrut	5.50 €	12.50 €	18.00 €

Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und leichtem Muskatton

Grüner Veltliner trocken	0,2l	0,5l
Weingut Grassl, Österreich	5.50 €	12.50 €

Pfeffrig-würziger Weißwein mit ausbalancierter Säurestruktur

Müller Thurgau halbtrocken	0,2l	0,5l
Bezirksskellerei Markgräferland, Baden		
blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße	5.50 €	12.50 €

Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	5.70 €	13.50 €	19.50 €

Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen
harmonische Würze und schöne Rest Süße

Biere frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30 l	2.70 €
	0,50 l	4.20 €
Lübzer Schwarzbier	0,30 l	2.70 €
	0,50 l	4.20 €
Erdinger hell	0,50 l	4.20 €
Alster	0,30 l	2.70 €
	0,50 l	4.20 €

Flaschenbiere

Störtebeker „1402“ Kellerbier	0,33 l	3.50 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,50 l	4.20 €
Sanddorn-Weizen ^{9,1,4}	0,33 l	3.50 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3.50 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4.20 €

Alkoholfreies und Fruchtsäfte

LOONA Säfte	0,2 l	2.80 €
(Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Tomate, Kiwi) ¹⁰		
Pepsi Cola, ^{12,1}	0,2 l	2.50 €
Mirinda, Sevenup, Spezi ^{12,1}	0,2 l	2.50 €
Coca Cola light (Flasche) ^{12,1,10}	0,2 l	2.80 €
Sanddornbrause ^{1,10}	0,33 l	3.00 €
Thomas Henry Mango Lemonade ¹⁰	0,2 l	2.80 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle ^{1,10}	0,33 l	3.50 €
Bionade Litschi oder Holunder ^{10,1}		3.50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2.50 €
Bitter Lemon Ginger Ale, Tonic ^{1,11,10}	0,2 l	2.80 €
LOONA Mineralwasser	0,25 l	2.60 €
LOONA Mineralwasser still	0,25 l	2.60 €
LOONA Mineralwasser still	0,75 l	5.50 €
LOONA Mineralwasser medium	0,75 l	5.50 €
San Pellegrino	0,75 l	5.90 €

Kaffeespezialitäten

JJ. Darboven Kaffee 12	Tasse	2.00 €
JJ. Darboven Kaffee 12	Kännchen	3.80 €
Alfredo Espresso 12	einfach	2.20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 12,13,9		2.80 €
Milchkaffee 12,13,9		3.50 €
Latte Macchiato 12,13,9		3.50 €
Irish Coffey 12,13		
mit Whiskey und Sahne		6.50 €
„Russische Schokolade“ 12,13		
mit Wodka und Sahne		5.90 €
Baileys Kaffee oder Latte 12,13		4.90 €
Baileys Hot Chocolate 13		4.90 €
Tee von "Eilles"		
Sommerbeeren, Kamille, Pfefferminze	je Glas 0,3 l	
Grüntee-Asia Superior Blatt, Tea Spa Magica (Kräuter)		
Rooibos-vanilla, Englisch Ceylon Select Blatt		3.00 €
Glas heiße Schokolade		2.50 €
Glas heiße Schokolade mit Sahne 13		3.00 €
Küsten - Glühwein rot oder weiß 1,4		3.00 €
Küsten - Glühwein mit Schuss 1,4		3.50 €
Küsten - Glühwein mit Amaretto 1,4		3.50 €
Glühkirsche - heißer Kirschnektar mit Rum		4.50 €
Heißer Sanddornnektar 1,10		3.00 €
mit Amaretto		4.50 €
mit Rum		4.50 €
Hot Caipí		
Cachaca, Rohrzucker, Limejuice und Limetten		
heißes Wasser 1,10		5.90 €

VORSPÉISEN

Ofenkartoffel

13,g,d

mit Kräutersahne-Dip und Salat

6.50 €

mit zartem Matjesfilet und Kräuter Sahne Dip

7.90 €

„Rügener“ Bådejunge

a,1,10

Camembert gebacken

auf Pumpernickel und Sanddorngelee-Dip

6.90 €

hausgemachtes Matjestatar

c,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“ Fischeuppe i,,4,d
gebunden, mit allerlei Fischfilets 4.90 €

Salate

kleiner Salat der Saison i,10
mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing 4.90 €

Erntefrische Blattsalate der Saison
mit allerlei aus dem Garten
wahlweise mit
knusprigen Hähnchenstreifen 11.50 €
mit Filets vom Zander, gebraten 12.50 €
mit 7 gebratenen Garnelen d 14.50 €

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Honig-Senf Dressing und Baquette.
Auf Wunsch auch Essig und Öl.

Pasta - Pfanne - vegetarisch

Spaghetti Bärlauch 9.50 €
mit Grana Padano (Parmesan)

Bauernfrühstück 9.80 €
Eihülle-gefüllt mit deftigen Bratkartoffeln

Kartoffel-Gemüse-Gratin 10.50 €
mit Käse überbacken

Hähnchenfilet gebraten 12.50 €
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

Pasta mit Schweinefiletstreifen 12.90 €
in einer cremigen Sahnesoße,
verfeinert mit Balsamico

Regionale Fische aus Bodden und Meer

Ostseeheringe gebraten (viele Größen) d
mit deftigen Bratkartoffeln 9.50 €

„hausgemachte“ Bratheringe süß-sauer eingelegt d,i
mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 9.50 €

zarte Matjesfilets „Nordische Art“
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen, Kräuter-Sahne-Dip
mit Bratkartoffeln d,i 11.90 €

Fish and Chips
Seelachsfilet gebacken im Backteig
mit Pommes Frites und Kräuter-Sahne-Dip 12.50 €

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

Dorschfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
und „Mecklenburger“ Speckkartoffelsalat 13.90 €

Vom Grill und Pfanne

Schnitzel in der Pfanne gebraten

mit „Mecklenburger“ Speckkartoffelsalat“	11.50 €
mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln a,c	12.90 €
„Hamburger“ Art mit Spiegelei und Pommes Frites	12.90 €

Schweinesteaks gegrillt

mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Pommes Frites	12.50 €
--	---------

Medaillons gegrillt

auf Bärlauch- Spaghetti mit getrockneten Tomaten a,1	13.90 €
---	---------

Medaillons gegrillt

auf frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	13.90 €
--	---------

Rumpsteak „Holm“ 220g gegrillt

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln hausgemachter Kräuterbutter i,g	22.90 €
--	---------

Rumpsteak „Leni“ 220g gegrillt

mit frischem Salat (senf-Honig Dressing) und hausgemachter Chillibutter	22.90 €
--	---------

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Fleisch medium.

Desserts

Vanilla Special

zart schmelzendes Vanille Eis

mit Kürbiskernöl 10,13,gh1

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,h1

4.90 €

„Schwarzer See“

Mousee au Chocolat 10,1

5.50 €

Sanddornparfait

auf einem Beerenspiegel

5.90 €

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 Tomatensoße

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 nach historischem Vorbild rekonstruiert, zum Hotel Villa Waldfrieden.

Wir freuen uns auf ein Feedback von Ihnen, ob persönlich, auf unserer Internetseite oder bei Tripadvisor.

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

Spaghetti mit Riesengarnelen

Kirschtomaten und einem Hauch Tomatensose

14.50 €

Kutterscholle klassisch gebraten

mit Speck und Zwiebeln

an Bratkartoffeln ^d

13.90 €

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit frischem Wirsinggemüse im Rahm

und Rosmarinkartoffeln ^d

14.50 €

gebratenes Lachsfilet

auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle

mit Parmesan und Kirschtomaten ^d

15.90 €

Unsere Kajüten Spezialität

Fischplatte für 2 Personen 33,00 €

für 1 Person 16.50 €

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
gebratene Heringe und Dijonsenfsoße auf
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{d,hl}

Wir bieten Ihnen Seniorenportionen an.

Sanddorn von Rügen

Er wächst im Dünengebiet an der See, typische Erkennungsmerkmale sind an den Ästen die Dornen und die an die Weide erinnernden Blätter, welche an der Unterseite silberweiße Behaarung fühlen lassen.

Sanddorn ist ein Ölweidengewächs mit einer ansehnlichen Geschichte, denn schon in der Mongolei verwendete man die Pflanze als Heilmittel für die Augen der Pferde. Die ganz unscheinbaren Blüten entdeckt man von März bis in den Mai und die ersten leuchtend orangefarbenen Beeren findet man je nach Sorte des Sanddorns ab Ende August bis in den späten Oktober.

Sanddornsaft kalt oder warm	3.00 €
Sanddorn - Brause	3.00 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein)	4.50 €
Sanddornlikör	3.00 €
Sanddorngeist	3.50 €
Sanddornwein	4.90 €
Sanddorn - Weizen	3.20 €
Sanddornrogg	4.50 €
Sanddorn - Spritz	5.50 €

Aperitifs

Martini bianco oder rosso	5 cl	4.00 €
Sherry "Osborne" dry o. medium dry	5 cl	4.00 €
Lillet Berry	0,2 l	5.50 €
Rosato Mio	0,2 l	5.50 €
Hugo (Prosecco mit Holunderblüte)	0,2 l	5.50 €
Aperol Spritz	4 cl	5.50 €

Legende Lebensmittelverordnung

- | | |
|----|---|
| 1 | Koffeinhaltig |
| 2 | mit Farbstoff |
| 3 | Chininhaltig |
| 4 | enthält Konservierungsstoffe |
| 5 | Hefe |
| 6 | Glutenhaltige Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut,
Hybridstämme |
| 7 | Krebstiere |
| 8 | Eier |
| 9 | Fisch |
| 10 | Nussarten |
| 11 | Soja |
| 12 | Milch und Milchprodukte |
| 13 | Schalenfrüchte |
| 14 | Sellerie |
| 15 | Senf / Senfkörner |
| 16 | Sesamsamen |
| 17 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 18 | Lupinen |
| 19 | Weichtiere |
| 20 | Lauch |
| 21 | Tomatenmark |
| 22 | Knoblauch |

Wichtig für alle Vegetarier und Allergiker:

unsere Bratkartoffeln sind mit Speck und Zwiebeln
das Wirsinggemüse mit Schinkenspeck

SPÍRITOUSEN

Brände von der „Mönchguter“ Hofbrennerei „Zur Strandburg“
„Achterwasser Aquavit“,

Kümmel und Korn und Pickendüster Kräuterkööm 2.80 €

„Rügener“ Obstler, Hauszwetschge, Schwarzer Johannisbeergeist,
Williams Birne, RubINETTE - Apfelbrand, Plüschappellikör 3.50 €

Bitter & Kräuter

Fischergeist „brennend serviert“ 2 cl 2.80 €

Klabautermännchen 2 cl 2.50 €

Ramazottí 4 cl 4.00 €

Fernet Branca 2 cl 2.50 €

Averna 2 cl 2.50 €

Jägermeister 2 cl 2.50 €

Klares

Rostocker Doppelkümmel 2 cl 2.80 €

Nordhäuser Korn 2 cl 2.50 €

Malteser Kreuz 2 cl 2.50 €

Jubi-Aquavit 2 cl 2.50 €

Wodka ABSOLUT 2 cl 2.50 €

Grappa

Prosecco di NONINO Grappa 2 cl 4.90 €

Uvarossa NONINO Grappa 2 cl 4.90 €

La trentina Barrique Morbida 2 cl 4.90 €

LE DID OTTO LUNE Grappa 2 cl 4.90 €

GIARE Amarone 2 cl 4.90 €

„Prickelwasser“

Prosecco Scavi Ray 0,2 l 5.80 €

Prosecco Scavi Ray 0,75 l 18.50 €

Haussekt „Waldfrieden“ 0,2 l 5.50 €

