



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

Liebe Gäste,

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

Unser familiengeführtes Hotel „Villa Waldfrieden“ wurde 1904 im Bäderstil von einem Danziger Kaufmann erbaut und 1997 nach historischem Vorbild rekonstruiert.

Wir freuen uns auf eine Rückmeldung von Ihnen, ob persönlich, auf unserer Internetseite oder bei Tripadvisor. Nutzen Sie doch dazu gleich unser freies WLAN Netz. (Passwort: 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

Unsere Kajüten Spezialität

Fischplatte

**Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
gebratene Heringe und Dijonsenfsoße auf
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln d,h1**

für 2 Personen 34,00 €

für 1 Person 17,00 €

Wir bieten Ihnen Seniorenportionen an.

Fangfrisch und regionaler Fisch

Flundern mit Shrimps

gebraten auf Bratkartoffeln 13.90 €

Vorspeisen

Ofenkartoffel

13,g,d

mit Kräutersahne-Dip und Salat 6.50 €

mit zartem Matjesfilet und Kräuter Sahne Dip 7.90 €

„Rügener“ Badejunge 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“ Fischsuppe i,,4,d

gebunden, mit allerlei Fischfilets 4.90 €

Salate

kleiner Salat der Saison i,10

mit hausgemachtem Honig-Senfdressing 4.90 €

knackige 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

mit Grana Padano (Parmesam) 9.50 €

Bauernfrühstück

Eihülle-gefüllt mit deftigen Bratkartoffeln 9.80 €

Kartoffel-Gemüse-Gratin

mit Käse überbacken 10.50 €

Hähnchenfilet gebraten

mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 12.90 €

Zitronen-Lachs-Pasta g,d,i

Lachswürfel geschwenkt in einer

Zitronen-Sahnesoße

13.90 €

Pasta mit Schweinefiletstreifen

in einer cremigen Sahnesoße, verfeinert mit

Balsamico

12.90 €

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 12.90 €**

Dorschfilet gebraten

**mit frischem Gemüse
auf Dijonsenfsoße und Kartoffeln d,i,g 14.50 €**

Dorschfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken

und „Mecklenburger“ Speckkartoffelsalat 14.90 €

Spaghetti mit Riesengarnelen

**Kirschtomaten und einem
Hauch Tomatensoße 14.50 €**

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

**mit frischem Wirsinggemüse im Rahm
und Rosmarinkartoffeln d 14.90 €**

Kutterscholle

**klassisch gebraten mit Speck und
Zwiebeln an Bratkartoffeln d 15.50 €**

gebratenes Lachsfilet

**auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle
mit Parmesan und Kirschtomaten d 15.90 €**

vom Grill und Pfanne

Schnitzel in der Pfanne gebraten

mit „Mecklenburger“ Speckkartoffelsalat“	12.90 €
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 €

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

5.50 €

„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 3.50 €

“Teufelchen“

Nudeln mit Tomatensoße 4.90 €

„Piratenschmaus“

Fischstäbchen mit Pommes Frites c,d,a 4.90 €

“Schweinchen Dick“

Kinderschnitzel und Pommes Frites c,a 6.90 €

„Käptn Nemo“

Dorschfilet gebraten mit frischem Gemüse und Kartoffeln d 6.90 €

Als Durstlöscher empfehlen wir eine leckere Sanddornbrause oder rote Traubenschorle, einen Kindercocktail wie z.B. oder Coconut Kiss(süss) oder Fruit Mix (fruchtig)

Weinkarte (weiß)

Grauburgunder Karl Pfaffmann,

Pfalz trocken Weingut intensive Fruchtaroma und eine gut eingebundene Säure dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

„Ostseefisch“ Weißburgunder trocken

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Torresella Pino Grigio Veneto trocken

Torresella, Venetien, Italien zart und ein wenig spritzig mit einer eleganten Frucht und einer ausbalancierten Säure

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Torresella Chardonnay Veneto trocken

**Torresella, Venetien, Italien trocken
und leicht mit einer eleganten weicher Frucht**

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Riesling trocken

**Weingut Münzberg Pfalz, Typischer Riesling: saftig
und frisch mit schöner Fruchtigkeit und knackiger
Säure**

0,2l	0,5l
5.90 €	13.50€

Baccus trocken

**Freyberger Herrenberg Weingut Deckert, Saale-
Unstrut Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und
leichtem Muskatton**

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Grüner Vetliner trocken

**Weingut Grassl, Österreich Pfeffrig-würziger Weißwein
mit ausbalancierter Säurestruktur**

0,2l	0,5l
5.50 €	12.50€

Müller Thurgau halbtrocken

**Bezirkshellerei Markgräferland, Baden blumiges
Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein
mit leichter Süße**

0,2l	0,5l
5.50 €	12.50€

Gewürztraminer Kabinett lieblich

**Weingut Knöll & Vogel , Pfalz Aprikose, Rosen und
dezentos Muskataroma am Gaumen harmonische
Würze und schöne Rest Süße**

0,2l	0,5l	0,75l
5.70 €	13.50€	19.50 €

Weinkarte (rot)

Dornfelder trocken

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

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Spätburgunder halbtrocken

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

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Serena Merlot trocken

Serena, Ventien, Italien Saftiger Rotwein, trocken und doch angenehm harmonisch

0,2l	0,5l
5.20 €	11.90€

Montepulciano d`Abruzzo trocken

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

0,2l	0,5l	0,75l
5.50 €	12.50€	18.00 €

Blauer Zweigelt trocken

Weingut Grassl, Österreich Ein saftiger und gehaltvoller Zweigelt mit schöner Würze

0,2l	0,5l
5.50 €	12.50€

Rioja Tinto Crianza 23/07 Yo 1970

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

0,2l	0,5l	0,75l
6.90 €	16.50€	24.00 €

Rose - Weine

Serena Rosata trocken

Serana, Ventien, Italien frisch und fruchtig, erinnert an rote Beeren

0,2l	0,5l
5.50 €	12.50€

Cuvee Rose' feinherb

Weingut Hammel & Cie, Pfalz, Herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten und einem eleganten Aromaspiegel. Dieser Rose' aus Dornfelder und Portugieser ist erfrischend und spritzig.

0,2l	0,5l
5.50 €	12.50€

Weinschorle

trocken oder halbtrocken **0,2 l** **4.90 €**

Alle Weine enthalten das Kennzeichen I für Schwefeldioxid und Sulfite.

Getränke

Biere frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30 l	2.90 €
	0,50 l	4.40 €
Lübzer Schwarzbier	0,30 l	2.90 €
	0,50 l	4.40 €
Erdinger hell	0,50 l	4.40 €
Alster	0,30 l	2.90 €
	0,50 l	4.40 €

Flaschenbiere

Störtebeker „1402“ Kellerbier	0,33 l	3.50 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,50 l	4.50 €
Sanddorn-Weizen 9,1,4	0,33 l	3.50 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3.50 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4.50 €

Alkoholfreies und Fruchtsäfte

LOONA Säfte	0,2 l	2.80 €
--------------------	--------------	---------------

(Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Tomate, Kiba) 10

Pepsi Cola, 12,1	0,2 l	2.60€
Mirinda, Sevenup, Spezi 12,1	0,2 l	2.60€
Coca Cola light (Flasche) 12,1,10	0, 2 l	2.80 €
Sanddornbrause 1,10	0,33 l	3.50 €

Thomas Henry Mango Lemonade 10	0,2 l	2.80 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rharbarberschorle 1,10	0,33 l	3.50 €
Bionade Litschi oder Holunder 10, 1	0,33	3.50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2.60 €
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	6.00 €
LOONA Mineralwasser medium	0,75 l	6.00 €
San Pellegrino	0,75 l	6.30 €

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,g		2.80 €
Milchkaffee 12,13,g		3.50 €
Latte Macchiato 12,13,g		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	
Grüntee-Asia Superior Blatt,	
Tea Spa Magica (Kräuter), Rooibos-Vanilla,	
Englisch Ceylon Select Blatt je Glas 0,3 l	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 Caipi Cachaca, Rohrzucker,	
Limejuice und Limetten heißes Wasser 1,10	5,90 €

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 orangefarbigen Beeren findet man je nach Sorte des Sanddorns ab Ende August bis in den späten Oktober.

Sanddornsaft kalt oder warm	3.00 €
Sanddorn – Brause	3.50 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein)	4.50 €
Sanddornlikör	3.00 €
Sanddorngeist	3.50 €
Sanddornwein	4.90 €
Sanddorn – Weizen	3.50 €
Sanddornrogg	4.50 €
Sanddorn - Spritz	5.90 €

Aperitifs

Martini bianco oder rosso	5 cl	4.00 €
Sherry "Osborne" dry o. medium dry	5 cl	4.00 €
Lillet Berry	0,2 l	5.90 €
Rosato Mio	0,2 l	5.90 €
Hugo (Prosecco mit Holunderblüte)	0,2 l	5.90 €
Aperol Spritz	4 cl	5.90 €

Spiritousen

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 €

Ramazotti 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 €
-------------------------------	--------------	---------------