



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

Liebe Gäste,

Ein zweites Mal.

Könnte ich mein Leben noch einmal vor vorn beginnen, würde ich versuchen mehr Fehler zu machen.

Ich würde albern sein, würde ganz locker werden, nur noch ganz wenig Dinge ernst nehmen.

Ich werde entscheidend verrückter sein und mehr Gelegenheiten beim Schopfe fassen. Öfter auf Reisen gehen und mehr Sonnenaufgänge auf mich wirken lassen.

Ich würde mehr echte Probleme lösen und weniger eingebildete Nöte haben.

Nun, ich habe meine verrückten Augenblicke, aber wenn ich noch einmal von vorn anfangen könnte, würde ich mehr verrückte Augenblicke haben, genug gesagt:

Augen – Blicke einen nach dem anderen – nicht mehr vorausplanen....

Und wie sagt Anthony Hopkins so schön:

Esst leckeres Essen. Spaziert in der Sonne. Springt ins Meer. Sagt die Wahrheit und tragt Euer Herz auf der Zunge. Seid albern. Seid freundlich. Seid komisch. Für nichts anderes ist Zeit.

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind.

Gastgeberin Janett Zeman mit Team

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 €
Sanddornlikör	3 €
Sanddorngeist	3 €
Sanddorn – Brause	3 €
Sanddorn – Weizen	3 €
Sanddornwein	5 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein)	5 €
Sanddornrogg	6 €
Sanddorn - Spritz	6 €

Aperitifs

Martini bianco oder rosso	5 cl	4 €
Sherry "Osborne" dry o. medium dry	5 cl	4 €
Lillet Berry	0,2 l	6 €
Rosato Mio	0,2 l	6 €
Hugo (Prosecco mit Holunderblüte)	0,2 l	6 €
Aperol Spritz	4 cl	6 €

aus dem Suppentopf

<u>Soljanka</u>	„Die Kultsuppe des Ostens“	
deftige Suppe mit Gemüse süß-sauer	6,10,14,21,23	4,90 €
<u>„Selliner“ Fischsuppe</u>	6,7,9,20,21	
gebunden, mit allerlei Fischfilets		4.90 €

Salate

kleiner Salat der Saison 14,10

mit hausgemachtem Honig-Senfdressing 5,00 €

knackiger Salat der Saison

mit allerlei aus dem Garten 8,00 €

wahlweise

mit gebratenem Zanderfilet, extra 6,00 €

mit gebratenem Lachsfilet, extra d 6,00 €

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

Vorspeisen

Ofenkartoffel 9,12,20

mit Kräutersahne-Dip und Salat 6,00 €

mit zartem Matjesfilet und Kräuter Sahne Dip 8,00 €

„Rügener“ Badejunge 4,6,8,23

Camembert gebacken

auf Pumpernickel und Sanddorngelee-Dip 7,00 €

hausgemachtes Matjestatar 8,9,20,24

mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke

auf einem Kartoffelpuffer 7,00 €

Pasta und Vegetarisch

Spaghetti Bärlauch 1,2
mit Grana Padano (Parmesan) 10,00 €

Bauernomelette 8,20
deftige Bratkartoffeln in einer Eihülle
mit Gewürzgurke 10,00 €

Zitronen-Lachs-Pasta 9,12,23,24
Lachswürfel geschwenkt in einer
Zitronen-Sahnesoße 13,90 €

Pasta „Waldfrieden“ 12,24
Mit Schweinefiletstreifen in einer cremigen Balsamico
Sahnesoße, verfeinert mit 12,90 €

vom Grill und Pfanne

Schnitzel in der Pfanne gebraten

6,8,12,15,23,24

mit „Mecklenburger“ Speckkartoffelsalat“ **13,00 €**

mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln **13,00 €**

„Hamburger“ Art mit Spiegelei und

Pommes Frites **13,00 €**

Medaillons gegrillt 4,6,12

auf Bärlauch- Spaghetti

mit getrockneten Tomaten **14,00 €**

Medaillons gegrillt

auf frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln **15,00 €**

Rumpsteak „Holm“ 220g gegrillt 12,20

mit Steakhouse Pommes oder

Bratkartoffeln hausgemachter Kräuterbutter **23,00 €**

Surf & Turf, Steak & Garnele in Liason

Rumpsteak 220 gr. Gegrillt mit

3 gebratenen Garnelen und

Ofenkartoffel mit Dip **28,00 €**

Regionale Fische aus Bodden und Meer

zarte Matjesfilets „Nordische Art“ 9,12,14,20
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen,
Kräuter-Sahne-Dip mit Bratkartoffeln **12,00 €**

Fish and Chips 6,8,9,12,20
Seelachsfilet gebacken im Backteig
mit Pommes Frites und Kräuter-Sahne-Dip **14,00 €**

Dorschfilet gebraten 8,12,15
mit frischem Gemüse
auf Dijonsenfsoße und Kartoffeln **14,00 €**

Dorschfilet mit Blutwurst gebraten 8,9,12,23,24
Mit Rahmwirsing & rote Beete Stampf **16,00 €**

Kutterscholle 9,20
klassisch gebraten mit Speck und
Zwiebeln an Bratkartoffeln d **16,00 €**

gebratenes Lachsfilet 6,12
auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle
mit Parmesan und Kirschtomaten d **16,00 €**

Saltimbocca vom Zander

**Gebratenes Zanderfilet mit Parmaschinken
und Salbei an frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln**

16,00 €

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.

Desserts

Vanilla Special

zart schmelzendes Vanille Eis

mit Kürbiskernöl 8,10,12,23

3,00 €

Original „Rügener“ Rote Grütze

im Weckglas mit Creme-Vanilleeis 23

5,00 €

Heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel

an Vanilleeis und Sahnehäubchen 6,8,10,12,23

5,00 €

„Schwarzer See“

Mousee au Chocolat 10,1

5,00 €

Sanddornparfait

auf einem Beerenspiegel

6,00 €