



RESTAURANT

# Zur Kajüte

SEIT 1991

## 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....

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind.

Gastgeberin Janett Zeman mit Team

# Suppen

Soljanka „Die Kultsuppe des Ostens“ 6,10,14,21,23  
deftige Suppe mit Gemüse süß-sauer 5 €

„Selliner“ Fische Suppe 6,7,9,20,21  
Tomatisiert, mit Fischfilets 6 €

# Salate

kleiner Salat der Saison 10,14  
mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing 5 €

knackiger Salat der Saison groß 10,14  
bunter Strauß von Blattsalaten, Tomate, Gurke  
Paprika und roten Zwiebeln 9 €  
mit gebratenem Lachsfilet extra 6 €

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Honig-Senf Dressing und  
Baquette.

Auf Wunsch auch Essig und Öl.

# VORSPÉISEN

## Ofenkartoffel

9,12,20

mit Kräutersahne-Dip und Salat

6 €

mit zartem Matjesfilet und Kräuter Sahne Dip

8 €

## „Rügener“ Bådejunge

4,6,8,23

Camembert gebacken

auf Pumpernickel und Sanddorngelee-Dip

8 €

## hausgemachtes Matjestatar

8,9,20,24,

mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke

auf einem Kartoffelpuffer

8 €

## frischer Räucherlachs

auf einem Kartoffelkuchen

mit einer fruchtigen Avocado-Creme

9 €

# Pasta und Pfanne

Spaghettí Bärlauch 12 10 €  
mit Grana Padano (Parmesan)

Schnitzel in der Pfanne gebraten 6,8,12,15,23,24

„Hamburger“ Art mit Spiegelei und Pommes Frites 13 €  
mit Paprika-Olivengemüse und Bratkartoffeln 13 €

Sauerfleisch „Mecklenburger Art“  
mit hausgemachtem Rollmops, Remouladensobe  
und deftigen Bratkartoffeln 14 €

Pasta „Waldfrieden“  
Geschnetzeltes von Schweinfiletspitzen  
in einer cremigen Balsamico - Sahnesobe<sup>12,24</sup> 14 €

Zitronen-Lachs-Pasta <sup>9,12,23,24</sup>  
Lachswürfel geschwenkt  
in einer Zitronen-Sahnesobe 15 €

# VOM GRILL

## Medaillons gegrillt

auf Bärlauch- Spaghetti

mit getrockneten Tomaten 4,6,12

14 €

## Medaillons gegrillt

auf Paprika-Olivengemüse

und Rosmarinkartoffeln

15 €

## Rumpsteak „HOLM“

220 g gegrillt

mit Steakhouse Pommes, Cole Slaw

hausgemachter Kräuterbutter 12,20

23 €

## Surf & Turf

*Steak und Garnele in Liaison*

Rumpsteak 220g gegrillt

mit 3 gebratenen Garnelen, Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Dip

26 €

# Regionale Fische aus Bodden und Meer

## Zarte Matjesfilets „Nordische Art“

an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen, Kräuter-Sahne-Dip  
mit Bratkartoffeln 9,12,14,20 12 €

## Fish and Chips 6,8,9,12,20

Seelachsfilet gebacken im Backteig  
mit Pommes Frites und Kräuter-Sahne-Dip 14 €

## Dorschfilet gebraten oder gedünstet 8,12,15

mit Sanddorn-Möhren  
auf Dijonsenfsoße und Kartoffeln d,i,g 16 €

## Kutterscholle klassisch gebraten

mit Speck und Zwiebeln  
an Bratkartoffeln 9,20 16 €

## gebratenes Lachsfilet

auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle  
Parmesan und Kirschtomaten 6,12 16 €

## Butterfisch gebraten

auf Paprika-Olivengemüse und Süßkartoffelstampf 16 €

## Zanderfilet „saltimbocca Art“

gebratenes Zanderfilet mit Parmaschinken und Salbei  
Oliven-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln 17 €

## Fischteller „waldfrieden“

Lachs/Zander/Dorschfilet gebraten  
Sanddorn-Möhren, Rosmarinkartoffeln 18 €  
Dijonsenfsoße

## Mecklenburger Spezialität

## Dorschfilet mit Blutwurst gebraten 8,9,12,23,24

mit Rahmwürsling und Rote-Beete Stampf 18 €

## Unsere Kajüten Fischplatte

Fischplatte für 2 Personen 35,00 €

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,  
Sanddorn-Möhren, Dijonsenfsoße  
und Rosmarinkartoffeln 6,9,12,15

# Desserts

## Vanilla Special

zart schmelzendes Vanille Eis  
mit Kürbiskernöl 8,10,12,23

3 €

## Original „Rügener“ Rote Grütze

im Weckglas mit Creme-Vanilleeis 23

5 €

## Heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel

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

5 €

## „Schwarzer See“

Mousee au Chocolat 10,1

5 €

## Sanddornparfait

auf einem Beeren Spiegel

6 €

Dazu empfehlen wir einen Kaffee, Espresso oder  
Baileys Latte.



## 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 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,50 l	4.50 €
Sanddorn-Weizen <sup>9,1,4</sup>	0,33 l	3.50 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3.50 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4.50 €

## Alkoholfreies

LOONA Säfte	0,2 l	2.80 €
(Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Ananas, Kiwi) <sup>10</sup>		
Coca Cola, Coca Cola light <sup>12,1</sup>		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix <sup>12,1</sup>	0,33 l	3.30 €
Sanddornbrause <sup>1,10</sup>	0,33 l	3.50 €
Sanddornsaft <sup>1,10</sup>	0,2 l	3.50 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle <sup>1,10</sup>	0,33 l	3.50 €
Bitter Lemon GINGER Ale, Tonic <sup>1,11,10</sup>	0,2 l	2.80 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	2.60 €
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	6.50 €

# Kaffee- und Teespezialitäten

JJ. Darboven Kaffee 12	Tasse	2.50 €
JJ. Darboven Kaffee 12	Kännchen	4.50 €
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 €

## 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 €

# Leckere Heißgetränke

Küsten - Glühwein rot oder weiß 1,4		3.00 €
Heißer Sanddornnektar 1,10		3.50 €
Küsten - Glühwein mit Rum oder Amaretto 1,4		4.00 €
Glühkirsche - heißer Kirschnektar mit Rum		4.50 €
mit Amaretto oder Rum		4.50 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein)		5.00 €
Sanddornrog		6.00 €
<u>Hot Caipí</u>		
Cachaca, Rohrzucker, Limejuice und Limetten		
heißes Wasser 1,10		6.50 €

# SPÍRITOUSEN

Brände von der „Mönchguter“ Hofbrennerei „Zur Strandburg“

„Achterwasser Aquavit“, 2cl 3.50€

Kümmel und Korn und Pickendüster Kräuterkööm

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

## 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 €
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 €
La trentina Barrique Morbida	2 cl	4.90 €
LE DID OTTO LUNE Grappa	2 cl	4.90 €
GIARE Amarone Grappa	2 cl	5.50 €

## „Prickelwasser“

Prosecco Scavi Ray	0,2 l	6.00 €
Prosecco Scavi Ray	0,75 l	18.50 €
Haussekt „Waldfrieden“	0,2 l	5.50 €

## Whisky

Chivas Regal 12 Jahre Blended Scotch Whiskey		6.90 €
The Glenlivet Founder`s Reserve single Malt Whiskey		7.50 €

# Weinkarte (weiß)

Grauburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	6 €	15 €	22 €

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	6 €	15 €	22 €

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

Torresella <b>Pino Grigio</b> veneto trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Torresella, Venetien, Italien	5.50 €	13.50 €	19.00 €

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

Torresella <b>Chardonnay</b> veneto trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Torresella, Venetien, Italien	5.50 €	13.50 €	19.00 €

trocken und leicht mit einer eleganten weicher Frucht

<b>Riesling</b> trocken	0,2l	0,5l
Weingut Karl Pfaffmann, Palz	6.50 €	15.00 €

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

<b>BACCUS</b> trocken Freyberger Herrenberg	0,2l	0,5l
0,75l		
Weingut Deckert, Saale-Unstrut	6.00 €	15 € 22 €

Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und leichtem Muskatton

<b>Grüner Veltliner</b> trocken	0,2l	0,5l
Weingut Grassl, Österreich	5.50 €	13.50 €

Pfeffrig-würziger Weißwein mit ausbalancierter Säurestruktur

<b>Müller Thurgau</b> halbtrocken	0,2l	0,5l
Bezirksskellerei Markgräferland, Baden		
blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße	5.50 €	13.50 €

<b>Gewürztraminer Kabinett</b> lieblich	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	6 €	15 €	22 €

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

# Weinkarte (rot)

<b>Dornfelder</b> trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Kapellener Rosengarten, Pfalz	5.50 €	13.50 €	19.00 €

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

<b>Spätburgunder</b> halbtrocken	0,2l	0,5l	0,75l
Graf von Kageneck, Baden	5.50 €	13.50 €	19.00 €

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

Serena <b>Merlot</b> trocken	0,2l	0,5l	
Serena, Venetien, Italien	5.50 €	13.50 €	

Saftiger Rotwein, trocken und doch angenehm harmonisch

<b>Montepulciano d`Abruzzo</b> trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Mont`ALBANO, Italien	6 €	15 €	22 €

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

<b>Blauer Zweigelt</b> trocken	0,2l	0,5l
Weingut Grassl, Österreich	6.00 €	15.00 €

Ein saftiger und gehaltvoller Zweigelt mit schöner Würze

<b>Rioja Tinto Crianza</b> 23/07 Yo 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

<b>Serena Rosata</b> trocken	0,2l	0,5l
Serana, Ventien, Italien	5.50 €	13.50 €

frisch und fruchtig, erinnert an rote Beeren

<b>Cuvee Rose'</b> feinherb	0,2l	0,5l
Weingut Hammel & Cie, Pfalz	5.50 €	13.50 €

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	5 €
<u>Sanddornwein</u>	0,2l	5 €

Alle Weine enthalten das Kennzeichen 17 für Schwefeldioxid und Sulfite.

### **Zusatzstoffe:**

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phospaten
- 9 Süßungsmittel
- 10 mit einer Zuckerart
- 11 chininhaltig
- 12 koffeinhaltig
- 13 mit Milcheiweiß
- 14 mit Taurin

### **Allergene und Stoffe die Unverträglichkeit auslösen**

- a Glutenartige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - a1 Weizen
  - a2 Roggen
  - a3 Gerste
  - a4 Hafer
- b Krebs oder Schalentiere
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- i Sellerie, j Senf, k Sesam,
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen
- n Weichtiere