



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.

**Augen – Blicke** einen nach dem anderen genießen, nicht mehr vorausplanen.

Auch das hat uns „CORONA“ in den letzten Wochen gelehrt, nichts ist selbstverständlich und bleibt wie es ist.

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind.

Gastgeberin Janett Zeman mit Familie und Team

# Suppen

Soljanka „Die Kultsuppe des Ostens“ 1,10  
deftige Suppe mit Gemüse und Wurst süß-sauer

6 €

„Selliner“ Fischesuppe  
tomatisiert, mit Fischfilets

6 €

# Salate

kleiner Salat der Saison 10  
mit hausgemachtem Honig-Senfdressing

5 €

knackige frische Salat Bowl 10

mit frischen Blattsalaten und Eisberg, Tomaten, Gurken,  
Paprika, roten Zwiebeln  
und gebratenem Lachsfilet

16 €

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

# VORSPÉISEN

## Raquout fin

Würzfleisch mit Käse überbacken

7 €

## gebackener Camembert

auf Pumpernickel und Sanddorngelee-Dip

8 €

## hausgemachtes Matjestatar „Nordische Art“

mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke

auf einem Kartoffelpuffer

8 €

# Pasta und Pfanne

## Pasta Bärlauch

mit Grana Padano (Parmesan)

10 €

## Pasta „Waldfrieden“

Tagliatelle mit Streifen vom Schweinefilet  
in einer Sahnesoße verfeinert mit Balsamico

14 €

## Schnitzel „Hamburger Art“

mit einem Spiegelei, Salat  
und Steak House Pommes

15 €

# VOM GRILL

## Medaillons vom Schwein gegrillt

auf Bärlauch- Tagliatelle

mit getrockneten Tomaten 4,6,12

17 €

## Medaillons vom Schwein gegrillt

mit frischem Gemüse

und Rosmarinkartoffeln

17 €

## Schweinesteaks „au four“

mit Würzfleisch überbacken, Salat

und Steak House Pommes

18 €

# Regionale Fische aus Bodden und Meer

hausgemachte Bratheringe süß-sauer eingelegt  
mit Bratkartoffeln 12 €

zarte Matjesfilets „Nordische Art“  
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen, Kräuter-Sahne-Dip  
und Bratkartoffeln <sup>8,2,4</sup> 13 €

Fish and Chips <sup>1,2,4,8</sup>  
Seelachsfilet gebacken im Backteig  
mit Fritten und Kräuter-Sahne-Dip 15 €

gebratenes Lachsfilet <sup>8</sup>  
auf Bärlauch geschwenkten Tagliatelle  
Parmesan und Kirschtomaten 17 €

## Kutterscholle klassisch gebraten

mit Speck und Zwiebeln, Salat  
an Bratkartoffeln

17 €

## Zanderfilet gebraten

mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

18 €

## Fischteller „Waldfrieden“

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch  
frisches Gemüse, Dijon-Senfsoße, Garnele  
und Rosmarinkartoffeln

19 €

## Mecklenburger Spezialität

## Dorschfilet mit Blutwurst gebraten

mit Rahmwirsing und Rote-Beete Stampf <sup>4,10</sup>

20 €

# Unsere Kajüten Fischplatte

Fischplatte für 2 Personen 38,00 €

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,  
Garnelen, frisches Gemüse, Dijon-Senfsoße  
und Rosmarinkartoffeln <sup>4,6,8,10</sup>

# Desserts

## Vanilla Special

zart schmelzendes Vanille Eis  
mit Kürbiskernöl 4,10

3 €

## Original „Rügener“ Rote Grütze

im Weckglas mit Creme-Vanilleeis 1,4,10

5 €

## Heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel

an Vanilleeis und Sahnehäubchen 1,4,10

6 €

## „Schwarzer See“

Moussé au Chocolat 4,10

6 €

## Sanddornparfait

auf einem Beeren Spiegel

7 €

Dazu empfehlen wir einen Kaffee, Espresso oder  
Baileys Latte.



## Biere frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €
Lübzer Schwarzbier	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €
Erdinger hell	0,50 l	5.00 €
Alster	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €

## Flaschenbiere

Störtebeker „1402“ Kellerbier	0,33 l	3.80 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,50 l	5.00 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,50 l	5.00 €
Sanddorn-Weizen	0,33 l	3.80 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3.80 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	5.00 €

## Alkoholfreies

LOONA Säfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Kiwi) 10	0,2 l	2.80 €
Coca Cola, Coca Cola light		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3.80 €
Sanddornbrause	0,33 l	3.50 €
Sanddornsaft	0,2 l	3.50 €
Fritz rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle	0,33 l	3.50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	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 €

# Kaffee- und Teespezialitäten

JJ. Darboven Kaffee 12	Tasse	2.50 €
JJ. Darboven Kaffee 12	Kännchen	5.00 €
Alfredo Espresso 12	einfach	2.20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 12,13,9		3.00 €
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		3.50 €

# Leckere Heißgetränke

Küsten - Glühwein rot	1,4	3.50 €
Baccussfeuer		4.50 €
Kirsch-Punch		4.50 €
Heißer Sanddornnektar 1,10		3.50 €
Küsten - Glühwein mit Rum oder Amaretto 1,4		4.50 €
Glühkirsche - heißer Kirschnektar mit Rum		4.50 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein)		5.00 €
Sanddornrog		6.00 €

# SPÍRÍTOUSEN

von der „Mönchguter“ Hofbrennerei „Zur Strandburg“

„Achterwasser Aquavit“, Kümmel und Korn,  
Pickendüster Kräuterkööm,,  
Sanddorngeist, Sanddornlikör  
Rügener“ Obstler, Hauszwetschge, Schwarzer Johannisbeergeist,  
Williams Birne, RubINETTE, Apfelbrand, Plüschappellikör  
2cl 3.80 €

## Bitter & Kräuter

Fischergeist „brennend serviert“	2 cl	3.00 €
Klabautermännchen	2 cl	2.50 €
Ramazzotti	4 cl	4.50 €
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	5.00 €
---------------------------	------	--------

## „Prickelwasser“

Prosecco Scavi Ray	0,2 l	7.00 €
Prosecco Scavi Ray	0,75 l	22.50 €

# 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 Pino Grigio veneto trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Torresella, Venetien, Italien	6 €	14 €	19.00 €

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	6 €	14 €	19.00 €

trocken und leicht mit einer eleganten weichen Frucht

Riesling trocken	0,2l	0,5l
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	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

Müller Thurgau halbtrocken	0,2l	0,5l
Bezirksskellerei Markgräferland, Baden		
blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße	5.50 €	14.50 €

Gewürztraminer Kabinett 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)

Dornfelder 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

Spätburgunder 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 Merlot trocken	0,2l	0,5l	
Serena, Ventien, Italien	5.50 €	13.50 €	

Saftiger Rotwein, trocken und doch angenehm harmonisch

Montepulciano d`Abruzzo 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.

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 €	13.50 €

frisch und fruchtig, erinnert an rote Beeren

Cuvee Rose' feinherb	0,2l	0,5l
Weingut Hammel & Cie, Pfalz	6 €	14 €

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 €
--------------------------------------	------	-----

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.