



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

Ein zweites Mal.

Könnte ich mein Leben noch einmal von 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.

Genießen Sie bei uns Ihren Augenblick,
denn kein Genuss ist vorübergehend,
den Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

*Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind
und genießen Sie Ihre Zeit bei uns.*

Gastgeberin Janett Zeman mit Familie und Team

Aperitife

Martini bianco weiß 5 cl	4,90 €
Prosecco Scavy&Ray weiß 0,2 l	7 €
Sanddorn-Spritz (alkoholfrei) Sanddornsaft / Soda / Ginger Ale	7 €
Siegfried Wonderleaf Gin Tonic (alkoholfrei) 4cl Gin / Thomas Henry Water / Limette	7 €
„Pink & Gin“ % (alkoholfrei) 4 cl Knut Hansen % / Thomas Henry Pink Grapefruit	8 €
Aperol-Spritz 4 cl Aperol / Prosecco / Soda / Orange	8 €
Limoncello-Spritz 4 cl Limoncello Likör / Prosecco / Zitrone	8 €
Sanddorn-Spritz 4 cl Sanddornlikör / Prosecco / Orange	8 €
Lillet Berry Spritz Lillet / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren	8 €
Cuba Libre 4 cl Havana / Coca Cola / Limette	8 €
Hendrick's Gin 4 cl Gin / Thomas Henry Water / Limette	9 €
Insel-Gin-Tonic „Störtebeker Brennerei“ Mönchgut 4 cl Gin / Thomas Henry Water / Limette	9,50 €

Suppen

Soljanka „Die Kultsuppe des Ostens“ ^{5,6,10}
deftige Suppe mit Gemüse und Wurst, süß-sauer 7 €

„**Selliner**“ **Fischsuppe** ^{8,5,6,10}
klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse,
Filet vom Norwegischen Lachs, Zander, Dorsch, Schrimps
und frischen Kräutern 7 €

Salate

knackige frische Salat Bowl **vegetarisch** ^{10,6,2,1,}
mit frischen Blattsalaten und Eisbergsalat, Tomaten,
Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, mit hausgemachtem
Honig-Senfdressing und Baguette

	<u>klein</u>	7 €	<u>groß</u>	12 €
Gurkensalat vegetarisch		4 €		
Beilagen-Salat vegetarisch		5 €		

plus:

Hähnchenbrust gebraten	18 €
gebratenen 5 Garnelen	19 €
gebratenem Lachsfilet	19 €

Vorspeisen

Bruschetta

1 Ciabatta-Brote mit Tomate, Basilikum, roten Zwiebeln,
Olivenöl, Knoblauch, Bärlauch-Pesto und Parmesan

8 €

feines **Würzfleisch** hausgemacht ^{1,4,5,10}

Würzfleisch mit Käse überbacken, Salat und Baguette

8 €

hausgemachtes **Matjestatar** „Nordische Art“ ^{1,2,8}

mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke auf einem Süßkartoffel-Rösti

9 €

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

an Baby-Leaf, Limetten-Honig Vinaigrette und Grana Padano

14 €

Pasta-Pfanne-Grill

Pasta „Bärlauch“ vegetarisch ^{1,2,4,7}

Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto
und Grana Padano (Parmesan)

12 €

Burger vegetarisch ^{1,2,4,7}

Ragout mit Tomate, Basilikum, roten Zwiebeln,
Olivenöl, Knoblauch, Bärlauch-Pesto und Grana Padano
mit extra Pommes

14 €

18 €

Pasta „Waldfrieden“ ^{1,2,4,10}

Tagliatelle mit Streifen vom Schweinefilet
in einer Sahnesoße verfeinert mit Balsamico

18 €

Schnitzel ^{1,2,6,10}

paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salat

18 €

Hähnchenbrust gegrillt

auf einer Tomaten-Pesto-Soße mit Tagliatelle

18 €

Geschmorte Ochsenbacke ^{1,4,5,6,10}

mit Süßkartoffel-Pürree

25 €

Regionale Fische

aus Bodden und Meer

zwei hausgemachte **Bratheringe** süß-sauer eingelegt
mit Kartoffelstampf und Gurkensalat **15 €**

zarte **Matjesfilets** „Nordische Art“ ^{1,2,4,5,8,10}
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen,
Hausfrauensoße und Bratkartoffeln **16 €**

Fish and Chips ^{1,2,4,6,8,10}
Dorschfilet im Bierteig gebacken
mit Fritten und Remouladensoße **18 €**

hausgemachter **Fischburger**
gebratenes Dorschfilet mit Remouladensoße, Zwiebeln,
Salat, Tomaten in Brioche Buns
und Block-House-Pommes **18 €**

gebratenes **Lachsfilet** ^{1,2,4}
in Bärlauch geschwenkten Tagliatelle,
Parmesan und Kirschtomaten **21 €**

auf der Haut gebratenes **Zanderfilet** ^{1,4,6,8,10}
mit Zitronenbutter, auf deftigen Bratkartoffeln
und einem kleinen Beilagen-Salat **21 €**

Kutterscholle 1,4,6,8,10

mit Speck und Zwiebeln, frischem Gurkensalat
und Bratkartoffeln

22 €

Dorschfilet klassisch gebraten 1,2,4,5,6,8,10

mit kräftig-körniger Senfsoße, Gurkensalat
und Bärlauch-Kartoffelstampf

23 €

Mecklenburger Spezialität

Dorschfilet mit Blutwurst gebraten 1,4,6,8,10

auf Rahmwirsing und Rote-Beete-Stampf

23 €

„Waldfrieden“ Fischteller für 1 Person 1,4,5,8,10

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
kleiner hausgemachter Garnelenspieß, Dijon-Senfsoße,
Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

24 €

**Unser
TIPP:**

Kajüten Fischplatte für 2 Personen 1,2,4,5,6,8,10

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
2x hausgemachte Garnelenspieße, frisches Gemüse,
Dijon-Senfsoße, Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln

48 €

Desserts

Vanilla Special ^{1,2,4,10} zart schmelzendes Vanille Eis mit Kürbiskernöl	4 €
Original „Rügener“ Rote Grütze ^{1,2,4,10} im Weckglas mit Creme-Vanilleeis	6 €
„Schwarzer See“ ^{1,2,4,7,10} Mousee au Chocolat	7 €
heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel ^{1,2,4,10} an Vanilleeis und Sahnehäubchen	7 €
Creme Brûlée der Klassiker unter der Karamelkruste	8 €

*Dazu empfehlen wir einen Kaffee,
Espresso oder Baileys Latte.*

Biere frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
Lübzer Schwarzbier	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
Erdinger hell	0,50 l	5,50 €
Alster	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €

Flaschenbiere

Störtebeker „1402“ Kellerbier	0,33 l	4,00 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,50 l	6,00 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,50 l	6,00 €
Störtebeker Bio Sanddornradler	0,33 l	4,00 €
Sanddorn-Weizen	0,33 l	4,00 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6,00 €

Alkoholfreies

LOONA Säfte		
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Kiba ¹⁰	0,2 l	3,50 €
Coca Cola, Coca Cola light		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ^{10,11}	0,33 l	4,20 €
Sanddornbrause ^{10,11}	0,33 l	3,70 €
Sanddornsaft ¹⁰	0,2 l	3,90 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle ¹⁰	0,33 l	3,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Pink Grapefruit ^{10,11}	0,2 l	3,50 €
Apfelsaftschorle ^{10,11}	0,25 l	3,50 €
LOONA Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
LOONA Mineralwasser still	0,25 l	3,00 €
LOONA Mineralwasser still	0,75 l	7,00 €
LOONA Mineralwasser medium	0,75 l	7,00 €



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

HITS FÜR KIDS



„Räuberteller“

Wir bringen Dir Teller und Besteck und Du raubst Dir das Beste von Mama und Papa ...!



„Stickers“

knusprige Steak-House-Pommes rot und weiß



„Goldtaler“

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus



„Piratenschmaus“

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf



„Donald Duck“

Chicken-Nuggets mit Steaks-House-Pommes



„Käptn Nemo“

„Fish and Chips“, Kabeljau frittiert im Backteig, Remouladensoße und Steak-House-Pommes



„Seebär“

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties



0 €

4 €

5 €

6 €

7 €

9 €

2 €

Als Durstlöscher empfehlen wir Dir eine leckere Sanddornbrause 3,70 € oder rote Traubenschorle 3,50 €

Kaffee- und Teespezialitäten

Kontor Scheele Die Stralsunder Rösterei

Pommern Röstung	Tasse	3,00 €
Pommern Röstung	Kännchen	5,50 €
Espresso	einfach	2,90 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ⁴		3,80 €
Milchkaffee ⁴		4,00 €
Latte Macchiato ⁴		4,00 €
Tee von „Eilles“	je Glas 0,3 l	3,80 €
Sommerbeeren, Kamille, Pfefferminze		
Grüntee-Asia Superior Blatt, Tea Spa Magica (Kräuter)		
Rooibos-Vanilla, Englisch Ceylon Select Blatt		

Leckere Heißgetränke

Küsten-Glühwein rot oder weiß ^{10,11}	(saisonal)	3,80 €
Baccussfeuer – roter Wein im Holzfaß gereift ^{10,11}		4,50 €
Heißer Sanddornnektar ¹⁰		3,90 €
Küsten-Glühwein mit Rum oder Amaretto ^{10,11}		5,50 €
Glühkirsche – heißer Kirschnektar		
mit Rum oder Amaretto ^{10,11}		5,50 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein) ¹⁰		5,50 €
Sanddorn-Grog		7,00 €
Hot Aperol		
Aperol, Apfelsaft, Orangenlikör, Weißwein, Orange		7,00 €

Spirituosen

„Ebbe & Flut“ Brennerei Insel Rügen:

„Achterwasser Aquavit“, Sanddorngeist, Sanddornlikör,

Kümmel und Korn, Pickendüster Kräuterkööm, 2 cl 4,00 €

RubINETTE, Ralunka, Insel-Rum 4 cl 8,00 €

Schwechower

Zwetschge, Mirabelle, Erdbeere, Wildpflaumenlikör, Schlehe,

Williams Birne, Himbeere 2 cl 4,00 €

Bitter & Kräuter

Fischargeist „brennend serviert“ 2 cl 3,00 €

Klabautermännchen 10,11 2 cl 2,50 €

Ramazotti 10,11 4 cl 5,50 €

Fernet Branca 10,11 2 cl 2,50 €

Jägermeister 10,11 2 cl 2,50 €

Klares

Rostocker Doppelkümmel 10 2 cl 3,00 €

Malteser Kreuz 10 2 cl 2,50 €

Jubi-Aquavit 10 2 cl 2,50 €

Grappa

NONINO Grappa 2 cl 5,00 €

Prickelwasser

Scavy & Ray weiß 0,25 l 7,00 €

Scavy & Ray weiß 0,75 l 22,00 €

Weinkarte (weiß)

Grauburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7 €	17 €	23 €

*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	7 €	17 €	23 €

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

Cipriano Lugana DOC trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Cipriano, Venetien, Italien	8,50 €	20 €	27 €

*Feines Aromenprofil von grünen Äpfeln, weißen Beeren, Zitronen
und einen Hauch grüner Blätter. Fruchtig-frisch auch am Gaumen
mit viel Schmelz und cremigem Mundgefühl. Rund und zugänglich,
feinsaftig und toll balanciert.*

Riesling trocken	0,2l	0,5l	
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	6,50 €	16 €	

*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	7 €	17 €	23 €

Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und leichtem Muskatton

Kreuznacher Mönchberg Scheurebe mild

Weingut Paul Anheuser, Nahe	0,2l	0,5l	0,75l
	6 €	15 €	21 €

Herrlich blumig und fruchtig mit schöner Restsüße

Müller Thurgau halbtrocken

Bezirksskellerei Markgräferland, Baden	0,2l	0,5l	
	6,50 €	16 €	

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

Gewürztraminer Kabinett lieblich

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	0,2l	0,5l	0,75l
	6 €	15 €	21 €

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

Weinkarte (rot)

Spätburgunder halbtrocken	0,2l	0,5l	0,75l
Graf von Kageneck, Baden	6,50 €	16 €	22 €

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

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP. trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Paolo Leo, Apulien, Italien	7,80 €	19,50 €	27 €

„Spaziergang des Kardinals“: dunkle Beeren rote Früchte und viele Gewürze. Eine ausgeprägte Frucht-Aromatik, wie es sich für einen Primitivo gehört. Der „Passo del Cardinale“ zeigt im Mund eine tolle Beerenfrucht, ist dicht und kraftvoll, und doch elegant.

Montepulciano d`Abruzzo trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Mont` ALBANO, Italien	7 €	17 €	23 €

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

Rose-Weine

Delheim Pinotage Rosè trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Delheim, Stellenbosch, Südafrika	7 €	17 €	23 €

Unglaublich dichtes, duftiges Bukett, dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen – frisch saftig.

Fräulein Rosè feinherb	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Kesselring, Pfalz	6,50 €	15,50 €	22,50 €

Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Kirschen. Am Gaumen frisch saftig, tolle Frucht. Cuvèe aus Merlot und St. Laurent.

Weinschorle trocken / halbtrocken / süß	0,2l	6,50 €
--	------	--------

Weißwein alkoholfrei			
Diehl Cuvee blanc spritzig und frisch	0,2l	0,5l	0,75l
	6,50 €	15,50 €	22,50 €

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Zusatzstoffe in der Speisekarte:

- 1 Gluten / Stärke
- 2 Ei / Eiprodukte
- 3 Soja / Sojaprodukte
- 4 Milch / Milchprodukte
- 5 Sellerie
- 6 Senf
- 7 Schalenfrüchte / Nüsse
- 8 Fisch / Weich und Krustentiere
- 9 Sesam
- 10 Zuckerart
- 11 Farbstoffe