



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

Aperítife

<u>Prosecco ScavyGRAY</u> weiß 0,2 l	7 €
<u>Sanddorn-Spritz</u> (alkoholfrei) Sanddornsaft / Soda / Ginger Ale	7 €
<u>Siegfried Wonderleaf Gin Tonic</u> (alkoholfrei) 4 cl Gin / Thomas Henry Water / Limette	7 €
<u>„Pink & Gin“ %</u> (alkoholfrei) 4 cl Knut Hansen % / Thomas Henry Pink Grapefruit	8 €
<u>Aperol-Spritz</u> 4 cl Aperol / Prosecco / Soda / Orange	7 €
<u>Limoncello-Spritz</u> 4 cl Limoncello Likör / Prosecco / Zitrone	7 €
<u>Sanddorn-Spritz</u> 4 cl Sanddornlikör / Prosecco / Orange	8 €
<u>Lillet Berry Spritz</u> Lillet / Schweppes Russian Wild Berry / frische Beeren	8 €
<u>Cuba Libre</u> 4 cl Havanna/Coca Cola/Limette	8 €
<u>Hendrick's Gin</u> 4 cl Gin / Thomas Henry Water / Limette	9 €
<u>Insel-Gin-Tonic</u> „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, Seelachs und Dorsch
mit frischen Kräutern

8 €

Salate

knackige frische Salat Bowl ^{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 €
Rote-Beete-Salat		5 €		

Hähnchenbrust gebraten 18 €

gebratenen 5 Garnelen 19 €

gebratenem Lachsfilet 20 €

Vorspeisen

Bruschetta

1 Ciabatta Brot 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 Kartoffelpuffer

8 €

Ziegenkäse überbacken mit Thymian, Walnuss und Honig

auf Salaten mit roter Beete und Balsamico

12 €

Pasta-Pfanne-Grill

Bauernomelette

Eihülle gefüllt mit Bratkartoffeln
und Gewürzgurke

13 €

Pasta „Winter“

1,2,4,7

Tagliatelle mit Grünkohl und Walnüssen
in der Pfanne geschwenkt, kleiner Sahnenote
und Grana Padano (Parmesan)

15 €

Burger vegetarisch

Raquout mit vegi.Paddy, Basilikum,
roten Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Tomate
Bärlauch-Pesto und Parmesan

17 €

mit extra Pommes

20 €

Schnitzel 1, 2, 6, 10

paniertes Schweineschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln
hausgemachte Bratkartoffeln und Salat 18 €

Hähnchenbrust gegrillt

auf einer Tomaten-Pesto-Sofe
mit Tagliatelle 18 €

Wild-Gulasch

mit Kartoffelpüree, Grünkohl und Preiselbeeren 22 €

Schweinesteak „au four“ 1, 4, 5, 6, 10

steak überbacken mit feinstem Würzfleisch und Käse,
kleiner Salat und Steak-House-Pommes 22 €

Regionale Fische aus Bodden und Meer

zarte Matjesfilets „Nordische Art“^{1,2,4,5,8,10}

an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen,
Hausfrauensobe und Bratkartoffeln

17 €

Fish and Chips ^{1,2,4,6,8,10}

Dorschfilet im Bierteig gebacken
mit Fritten und Remouladensobe

18 €

hausgemachter Fischburger

gebratenes Dorschfilet mit Remouladensobe, Zwiebeln
Salat, Tomaten im Bröche Buns und
Block-House-Pommes

18 €

Lachsfilet - Curry^{1,2,4}

in geschwenkte Tagliatelle mit
Curry, Knoblauch, Orange, Zwiebeln,
Julienne-Gemüse, Sahne und Parmesan

22 €

auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{1,4,6,8,10}

mit Zitronenbutter, auf deftigen Bratkartoffeln und
einem kleinen Beilagen-Salat

22 €

Dorschfilet klassisch gebraten^{1,2,4,5,6,8,10}

mit kräftig-körniger Senfsobe, Rote-Beete-Salat
und Kartoffelstampf

23 €

schwarzes Heilbutt- Filet gebraten mit Parmesan-Kruste

auf Rote-Beete-Meerrettich -Stampf

24 €

Mecklenburger Spezialität

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

auf Grünkohl und Rote-Beete Meerrettich Stampf 24 €

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

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch
hausgemachter Garnelenspieß, Dijon-Senfsoße
kleiner Salat und Rosmarinkartoffeln 25 €

Unsere Kajüten Fischplatte 1,2,4,5,6,8,10

Fischplatte für 2 Personen 50 €

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

Desserts

Vanilla Special^{1,2,4,10}

zart schmelzendes Vanille Eis
mit Kürbiskernöl

4 €

Original „Rügener Winter“ Grütze^{1,2,4,10}

im Weckglas auf Creme-Vanilleeis
verfeinert mit Zimt und Sternanis

6 €

„Schwarzer See“^{1,2,4,7,10}

Mousee au Chocolat

7 €

heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel^{1,2,4,10}

an Vanilleeis und Sahnehäubchen

8 €

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	4.00 €
	0,50 l	5.80 €
Duckstein dunkel	0,30 l	4.00 €
	0,50 l	5.80 €
Alster	0,30 l	4.00 €
	0,50 l	5.80 €

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 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	4.00 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6.00 €

Alkoholfreies

LOONA Säfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Kiwi) ¹⁰	0,2 l	3.50 €
Coca Cola, Coca Cola light ^{10,11}		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ^{10,11}	0,33 l	4.50 €
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	0,2 l	3.50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Pink Grapefruit ^{10,11}		
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 €

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 +		3.80 €
Milchkaffee +		4.00 €
Latte Macchiato +		4.00 €

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		3.80 €

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 €

SpiritouSen

Ebbe&Flut Brennerei Insel Rügen:

„Achterwasser Aquavit“, Sanddorngeist, Sanddornlikör,
Kümmel und Korn, Pickendüster Kräuterkööm, RubINETTE,

Ralunka	2 cl	4.00 €
Insel-Rum	4 cl	8.00 €

Schwechower:

Zwetschge, Mirabelle, Erdbeere, Wildpflaumenlikör, Schlehe

Williams Birne, Himbeere,	2 cl	4.00 €
---------------------------	------	--------

Bitter & Kräuter

Fischergeist „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	5.50 €
---------------	------	--------

Prickelwasser

<u>scavy & Ray weiß</u>	0,25 l	8.00 €
-----------------------------	--------	--------

<u>scavy & Ray weiß</u>	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

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
------	------

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

6.50 €	16.€
--------	------

Gewürztraminer Kabinett lieblich

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

0,2l	0,5l	0,75l
------	------	-------

6 €	15 €	22 €
-----	------	------

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	7 €	17 €	23 €

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

<u>Weinschorle trocken/halbtrocken/süß</u>	0,2l	6.50 €
--	------	--------

Weißwein alkoholfrei

Diehl Cuvee blanc spritzig und frisch

0,2 l	6.50 €	0,5l	15.50 €	0,75l	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

Unsere Bratkartoffeln/ Grünkohl sind mit Speck und Zwiebeln.