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 — **5 €**

Prosecco Scavy&Ray weiß
0,2 l — **7 €**

Sanddorn-Spritz (alkoholfrei)
Sanddornsaft / Soda / Ginger Ale — **7 €**

„Pink & Gin“ % (alkoholfrei)
4 cl Knut Hansen % / Thomas Henry Pink Grapefruit — **8 €**

Aperol-Spritz
4 cl Aperol / Prosecco / Soda / Orange — **9 €**

Limoncello-Spritz
4 cl Limoncello Likör / Prosecco / Zitrone — **9 €**

Sanddorn-Spritz
4 cl Sanddornlikör / Prosecco / Orange — **9 €**

Lillet Berry Spritz
Lillet / Prosecco / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren — **9 €**

Cuba Libre
4 cl Havanna / Coca Cola / Limette — **9 €**

Hendrick's Gin
4 cl Gin / Thomas Henry Water / Limette — **9 €**

Meerblau Spritz
4 cl Gin / Prosecco / Blue Curacao — **9,50 €**

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,
und frischen Kräutern — *8 €*

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

klein *7 €* — groß *14 €*

Gurkensalat *5 €*

plus:

Hähnchenbrust gebraten *20 €*
gebratenen 5 Garnelen *21 €*
gebratenem Lachsfilet *22 €*

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 Kartoffelrösti **8 €**

Pasta-Pfanne-Lavagrill

Pasta „Bärlauch“ vegetarisch
Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto
und Grana Padano — *15 €*

Bauernomelette
Eihülle gefüllt mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke — *16 €*

Burger vegetarisch 1,2,4,7
Ragout mit vegi. Paddy, Basilikum, roten Zwiebeln,
Olivenöl, Knoblauch, Tomate, Bärlauch-Pesto und Parmesan — *18 €*
mit extra Pommes — *22 €*

Schnitzel 1,2,6,10
paniertes Schweineschnitzel, 1 Spiegelei
hausgemachte Bratkartoffeln und Gurkensalat — *21 €*

Hähnchenbrust gegrillt auf heißem Lavastein
auf einer Tomaten-Pesto-Soße mit Tagliatelle und Grana Padano — *21 €*

Schweinemedaillons gegrillt auf heißem Lavastein
mit Pfeffersoße / Rosmarinkartoffeln und Rahmwirsing — *23 €*

Schweinesteak „au four“ 1,4,5,6,10
Steak überbacken mit feinstem Würzfleisch und Käse,
kleiner Salat und Steak-House-Pommes — *23 €*

Regionale Fische

aus Bodden und Meer

zwei hausgemachte Bratheringe 1,4,5,6,8,10
süß-sauer eingelegt mit Kartoffelstampf und Gurkensalat — *17 €*

zarte **Matjesfilets „Nordische Art“** 1,2,4,5,8,10
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen,
Hausfrauensoße und Bratkartoffeln — *17 €*

Fish and Chips 1,2,4,6,8,10
Dorschfilet im Bierteig gebacken
mit Fritten und Remouladensoße — *19 €*

hausgemachter **Fischburger**
gebratenes Dorschfilet mit Remouladensoße, Zwiebeln,
Salat, Tomaten in Brioche Buns und Block-House-Pommes — *19 €*
mit extra Block-House-Pommes — *23 €*

Lachsfilet-Curry 1,2,4
Tagliatelle mit Curry, Knoblauch, Orange, Zwiebeln,
Julienne-Gemüse, Sahne und Grana Padano — *23 €*

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 1,4,6,8,10
mit Kräuterbutter, auf deftigen Bratkartoffeln
und einem Gurkensalat **24 €**

Dorschfilet klassisch gebraten 1,2,4,5,6,8,10
mit kräftig-körniger Senfsoße, Gurkensalat
und Bärlauch-Kartoffelstampf **24 €**

schwarzes Heilbuttfilet gebraten mit Parmesan-Kruste
auf Rote-Beete-Meerrettich-Stampf **24 €**

Mecklenburger Spezialität

Dorschfilet mit Blutwurst gebraten 1,4,6,8,10
auf Wirsing mit Rote-Beete-Meerrettich-Stampf **24 €**

„Waldfrieden" Fischteller für 1 Person 1,4,5,8,10
Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
hausgemachter Garnelenspieß, Dijon-Senfsoße,
kleiner Salat und Rosmarinkartoffeln **26 €**

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, kleiner Salat,
Dijon-Senfsoße , Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln **52 €**

Desserts

Vanilla Special 1,2,4,10
zart schmelzendes Vanille Eis mit Kürbiskernöl — *4 €*

Original „Rügener" **Grütze** 1,2,4,10
im Weckglas mit Creme-Vanilleeis — *7 €*

„Schwarzer See" 1,2,4,7,10
Mousee au Chocolat, Sahne — *7 €*

heißer „hausgemachter" **Apfelstrudel** 1,2,4,10
an Vanilleeis und Sahnehäubchen — *8 €*

Creme Brülee
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 €
Duckstein dunkel	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,50 €
„Kajütenschluck“ goldfarbenes Hellbier mild / bitter	0,30 l	3,80 €
	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	4,50 €
Sanddornbrause 10,11	0,33 l	4,00 €
Sanddornsaft 10	0,2 l	3,90 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle 10	0,33 l	4,00 €
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 ...! — 0 €

„Stickers"

knusprige Steak-House-Pommes
rot und weiß — 4 €

„Goldtaler"

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus — 6 €

„Piratenschmaus"

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf — 8 €

„Donald Duck"

Chicken-Nuggets mit Steaks-House-Pommes — 8 €

„Käptn Nemo"

„Fish and Chips", Kabeljau frittiert im Backteig,
Remouladensoße und Steak-House-Pommes — 9,50 €

„Seebär"

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties — 4 €

Als Durstlöscher empfehlen wir Dir eine leckere
Sanddornbrause 4,00 € oder rote **Traubenschorle** 4,00 €

Die Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre.

Kaffee- und Teespezialitäten

Kontor Scheele **Die Stralsunder Rösterei**

Pommern Röstung	Tasse	*3,50 €*
Pommern Röstung	Kännchen	*6,50 €*
Espresso	einfach	*3,00 €*
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 4		*4,00 €*
Milchkaffee 4		*4,50 €*
Latte Macchiato 4		*5,00 €*
Tee von „Eilles"	je Glas 0,3 l	*4,00 €*

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 €*
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 €*
Sanddorn-Grog		*7,00 €*

Spirituosen

„Ebbe & Flut“ Brennerei Insel Rügen:

„Achterwasser Aquavit“, Sanddorngeist, Sanddornlikör, Kümmel und Korn, Pickendüster Kräuterkööm,	2 cl	4,50 €

Schwechower

Zwetschge, Mirabelle, Erdbeere, Wildpflaumenlikör, Schlehe, Williams Birne, Himbeere	2 cl	4,50 €

Bitter & Kräuter

Fischergeist „brennend serviert“	2 cl	3,00 €
Klabautermännchen 10,11	2 cl	3,00 €
Ramazotti 10,11	4 cl	6,00 €
Fernet Branca 10,11	2 cl	3,00 €
Jägermeister 10,11	2 cl	3,00 €

Klares

Rostocker Doppelkümmel 10	2 cl	3,00 €
Malteser Kreutz 10	2 cl	3,00 €
Jubi-Aquavit 10	2 cl	3,00 €

Grappa

NONINO Grappa	2 cl	5,50 €

Prickelwasser

Scavy & Ray weiß	0,25 l	7,00 €
Scavy & Ray weiß	0,75 l	22,00 €

Weinkarte (weiß)

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

intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
„Ostseefisch" Weißburgunder trocken Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	7 €	17 €	23 €

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

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Cipriano Lugana DOC trocken 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.

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

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

Baccus trocken Freyberger Herrenberg	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Weingut Deckert, Saale-Unstrut	*7 €*	*17 €*	*23 €*

Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und leichtem Muskatton

Kreuznacher Mönchberg Scheurebe mild			
Weingut Paul Anheuser, Nahe	0,2 l	0,5 l	0,75l
	6 €	*15 €*	*21 €*

Herrlich blumig und fruchtig mit schöner Restsüße

Müller Thurgau halbtrocken	0,2 l	0,5 l
Bezirkskellerei Markgräferland, Baden	*6,50 €*	*16 €*

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

Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Weingut Knöll & Vogel , Pfalz	*6 €*	*15 €*	*21 €*

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

Weinkarte (rot)

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Spätburgunder halbtrocken 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.

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP. trocken 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.

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Montepulciano d`Abruzzo trocken 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

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

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

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Fräulein Rosè feinherb 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	0,2 l	*6,50 €*

Weißwein alkoholfrei

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

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.