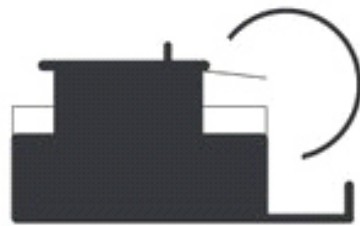


*Herzlich  
Willkommen  
im*



**STRANDHAUS**  
O R A N G E B L U E

*Öffnungszeiten*



*taglich ab  
12:00 Uhr*

# Vorspeisen

## *„Frisch aus dem Rauch“*

**11,60 €**

*verschiedene Sorten Räucherfisch mit Vollkorn- und Pumpernickel, Honig-Senf, Sahne-Meerrettich und Salzbutter*

## *Gebratene Geflügelleber*

**7,40 €**

*in Portwein-Balsamicojus, Apfel-Speck-Chutney, Salatbouquet mit Honig-Vinaigrette, serviert mit frisch gebackenem Hausbrot*

## *Wildkräutersalat „Strandhaus“*

**8,40 €**

*mit in Honig mariniertem Hähnchen, gebratenem Gemüse der Saison und Walnüssen, serviert mit frisch gebackenem Hausbrot*

## *Gratinierter Ziegenweichkäse*

**8,90 €**

*mit hausgemachtem Safran-Birnen-Chutney und Pistazienpesto, serviert mit frisch gebackenem Hausbrot*

## *Mecklenburger Matjestatar*

6,40 €

*mit Kartoffelrösti und Maränenkaviar von der Müritz*

## *Suppen*

### *Bouillabaisse des Nordens*

6,40 €

*tomatierte Fischsuppe mit Bodden- und Meeresfischen,  
Shrimps, Muscheln und feinem Wurzelgemüse*

### *als Hauptgang serviert*

9,80 €

*mit Baguette und Knoblauch-Chili-Mayonnaise*

### *Pikante Hähnchen-Kokos-Suppe*

5,40 €

*verfeinert mit Zitronengras und Austernpilzen*

### *Rotes Linsen-Süppchen*

6,20 €

*abgerundet mit Raz-el-Hanout, Räucheraal und  
Kresseschmand*

## *Frische Salate*

*serviert mit frisch gebackenem Hausbrot und wahlweise angerichtet mit einer Kräutervinaigrette, einem Honig-Balsamico-Dressing oder einem Sanddorn-Joghurtdressing*

*Kleiner gemischter Salatteller* 5,40 €

*Vitamin-Salat „Strandläufer“* 12,40

€

*knackfrische Blattsalate serviert mit Gemüse der Saison, frischen Früchten und gebratenen Wildlachswürfeln*

## *Fischgerichte*

*Gebratene Riesengarnelen*

22,40 €

*mit frischen Bandnudeln, Sonnentomaten, gelber Chili und Knoblauchpesto*

*„Strandhaus Special“*

14,90 €

*hausgemachte Fischklopse nach „Königsberger Art“, Lachs und Zander im Klösschen mit Kapernrahmsauce, Erdäpfelstampf und Rote-Beete-Chutney*

*Zanderfilet*

17,60 €

*knoss gebraten auf mediterranem Gemüse,*

*im Orangen-Safran-Sud mit Miesmuscheln und neuen Kartoffeln*

## *Lachsfilet*

*18,60 €*

*vom Grill, mit frischem Blattspinat, feinen Tagliatelle und Safranbutterschaum*

## *Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“*

*12,40 €*

*zwei zarte Rostocker Edel-Matjesfilets serviert mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln*

## *Kutterscholle*

*17,90 €*

*nach „Art des Hauses“ mit Zwiebel-Speckstippe, Bratkartoffeln und Gurken-Ingwer-Salat*

## *Dorschfilet „König der Ostsee“*

*16,90 €*

*auf der Haut gebraten mit Pernod-Senfschaum, karamellisierten Karotten und Kresse-Kartoffelstampf*

# *Fleischgerichte*

## *Rumpsteak „Strandhaus“*

*19,60 €*

*zartes Rumpsteak (200g) vom französischen Charolais-Rind, Ofenkartoffel mit Sour-Cremè und gegrilltem Markt-Gemüse*

## *Rinderroulade*

**16,90 €**

*nach „Art des Hauses“, mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pancetta, glasierten Karotten und neuen Kartoffeln*

## *Schnitzel*

**15,90 €**

*nach „Hamburger Art“, zartes Schweine-Schnitzel mit gespiegelm Land-Ei, geschwenktem Gemüse und Bratkartoffeln*

## *Gebratene Hähnchenbrust*

**15,60 €**

*auf „französische Art“ überbacken mit Camembert und mariniertem Cidre-Apple und neuen Kartoffeln*

## *Gefüllte Schulter vom BIO-Milchlamm*

**23,60 €**

*mit Frühlingskräutern und Gemüse gefüllte Lammschulter auf Paprika-Kartoffelgemüse mit seiner Jus*

## *Pasta mit Rindfleischstreifen*

**10,90 €**

*frische Spaghettinis mit gebratenen Rindfleischstreifen, Tomaten und Basilikum-Pesto*

## *Unsere Veggie-Hits*

### *Möhren-Sellerie-Nudeln*

13,80 €

*mit Kresse-Mandel-Gremolata und Ziegenfrischkäse*

### *FrISChe Gnocchi di patate*

15,40 €

*geschwenkt in Mohnbutter mit gebratenem Kürbis  
und Mozzarella*

## *Für unsere kleinen Gäste*

### *Einmal Besteck*

0,00 €

*Mama und Papa was vom Teller klauen*

### *FrISChe Nudeln*

4,60 €

*mit Tomatensauce*

### *Hausgemachte Chicken Nuggets*

5,90 €

*mit Pommes Frites*

### *Hausgemachte Fischstäbchen*



6,40 €

*vom Ostseedorsch dazu Pommes Frites*

## *Kartoffelpuffer*

4,40 €

*mit Zimt und Zucker oder Apfelmus*

## *Desserts*

### *Schokoladenkuchen*

7,90 €

*mit flüssigem Kern, Mousse au chocolat auf  
marinierten Kirschen*

### *Hausgemachte Crème Brûlée*

6,90 €

*mit frischer Tahiti-Vanille, Himbeersorbet und  
Minzpesto*

### *Agnolotti al cioccolato*

8,90 €

*FrISChe Pasta gefüllt mit weißer Schokolade*

*und Ricottakäse auf einem Erdbeer-Rhabarber-Ragout*

*Verschiedene Kuchen nach Angebot*

*3,20 €*

*mit Sahne*

*3,90 €*

*Gern können sie auch in unsere Eiskarte  
schauen.*

## *Schaumweine & Champagner*

<i>Prosecco frizzante</i>	0,1l	3,90 €
	0,75l	21,00 €

*feine Frucht und feine Perlage, lecker & süffig*

<i>Perlig secco</i>	0,1l	4,90 €
	0,75l	26,00 €

*feine Noten von Pfirsich und Aprikose sowie eine angenehm dezente Perlage zeichnen diesen Secco aus*

<i>Champagne Fourny</i>	0,375l	27,00 €
-------------------------	--------	---------

*exemplarische Champagnerfrische, wie man sie sich besser nicht wünschen kann, gepaart mit Kraft, Spiel und Finesse*

<i>Champagner Cuvée Louis d'Or, H. Blin</i>	0,75l	49,00 €
---	-------	---------

*Aromen von getoastetem Brot, Hefe und gedörrtem Weizen mit Zitrusfrüchten und reifen Äpfeln, dominierende Noten von getrockneten gelben Früchten*

## *Süßwein*

<i>Perrin Muscat Beaume de Venise</i>	5cl	5,50 €
---------------------------------------	-----	--------

*Noten von Muskat und Minze, süß, exotischer Honig, reichhaltig und intensiv*

## *Offene Weißweine*

*Langenwalter Grauburgunder* 0,2l

5,40 €

*feine Aromen von tropischen Früchten und angenehm erfrischende Säure*

*Scherner Riesling* 0,2l

5,40 €

*saftig, belebend und erfrischend, mit perfekter Balance*

*Chardonnay Rafale* 0,2l

5,40 €

*saftige Frucht von Apfel und Zitrusfrüchten*

*Gmeinböck Grüner Veltliner* 0,2l

4,90 €

*frisch und spritzig mit leichtem Pfefferl*

## *Offene Roseweine*

*Gmeinböck Rose vom Zweigelt* 0,2l

4,90 €

*cremig und vielschichtig mit Geschmack von roten Beeren*

## *Offene Rotweine*

*Gmeinböck Zweigelt* 0,2l

4,90 €

*herzhaft fruchtig mit Biss*

*Merlot Rafale* 0,2l

5,40 € *Geschmack von Kirsche, rote Beeren, Pfeffer und Vanille*

*Tempranillo, La Estrella* 0,2l

5,40 €

*die dunkle, beerige Frucht ist duftig und ausgewogen,  
die Tannine sind elegant, weich und süß*

## *Weißwein*

*Langenwalter Blanc de Noir* 0,75l 24,00 €

*Erfrischend, würzig mit feinen Burgunderaromen. Passt fabelhaft zu Fisch und Salaten, sowie Geflügel und hellem Fleisch.*

*Loewen Riesling Quant* 0,75l

24,00 €

*Der Quant duftet köstlich nach frischen Aprikosen, reifen Pfirsichen und einer Spur Honigmelone. Am Gaumen spielt die fantasievolle Säure kurz auf und wird von einer saftigen Frucht schnell aufgefangen.*

*Kuhn Weißburgunder* 0,75l

26,00 €

*Feines Bouquet von Birne, Walnuss, getrockneten Äpfeln und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Zum puren Genuss oder als Essensbegleiter.*

*Grüner Veltliner, Landhaus Mayer* 0,75l

22,00 €

*Pfeffer und Grapefruitaromen sind klar erkennbar, angenehmes Säurespiel*

*mit ausbalanciertem Körper. Am Gaumen feine Kräuterwürze mit lebendigem Abgang*

*Aramis blanc Laplace*

*0,75l*

*19,00 €*

*Die frisch-fruchtigen Aromen machen ihn zu einem idealen Wein für laue Sommernächte. Ein wunderschöner Sommerwein, der prima als Aperitif getrunken werden kann.*

*Perrin Cotes du Rhône reserve blanc* *0,75l*

*28,00 €*

*Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.*

## *Rosewein*

*Rafale Cabernet Rose*

*0,75l*

*21,00 €*

*Dieser Wein begeistert mit dem Duft nach roten Früchten und Himbeeren. Am Gaumen ist er lebendig, süffig mit anregender Säure und fruchtigem Finish.*

*Bordeaux Rosé, Château Penin*

*0,75l*

*24,00 €*

*Ein eleganter feiner Rosé aus dem Bordeaux. Im Bouquet Aromen von weißen und roten Johannisbeeren, frisch und mit milder Säure ist er ein wahrlicher Gaumenschmeichler.*

## *Rotwein*

*Primitivo IGT, Cantina Ionis* 0,75l 23,00 €  
Ein würziges Konzentrat mit intensiven Fruchtaromen von reifen Pflaumen und einem Hauch von Zimt. Voluminös und üppig im Stil fetter kalifornischer Zinfandels. Harmonisch weich und rund.

*Shiraz, Myburgh & Milner* 0,75l  
24,00 €  
Der tief-würzige Wein ist hochgradig elegant, zeigt eine unglaublich tiefe Frucht und die für St. Laurent so typische feine Säure.

*Zantho Zweigelt* 0,75l  
25,00 €  
Dieser Klassiker zeichnet sich durch eine unglaublich tiefe Frucht aus, gepaart mit einer feinen Würze. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Finish endet.

*Bordeaux Grande Sélection* 0,75l  
34,00 €  
*Château Penin*  
In der Farbe granatrot, entwickelt dieser Bordeaux Supérieur an der Nase Aromen von Vanille, Kandis und roten Früchten. Dies ergibt am Gaumen einen feinen, gehaltvollen, charmanten Geschmack, der nachhaltig begeistert.

*Perrin Côtes du Rhône reserve rouge* 0,75l  
28,00 €  
Côtes du Rhône par excellence. Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein!

### ***Bier vom Fass***

0,3l  
0,5l  
*Rostocker Pils* 2,90 €  
4,20 €  
*Rostocker Dunkel* 2,90 €  
4,20 €

<i>Radeberger Pils</i>	3,20 €	
4,40 € <i>Alsterwasser</i>		2,90 €
4,20 €		

### *Flaschenbiere*

<i>Schöfferhofer Weizen hell</i>	0,5l	
4,20 €		
<i>Schöfferhofer Grapefruit</i>	0,33l	
3,20 € <i>Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei</i>		0,5l
3,90 €		
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,33l	
2,90 €		

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>Pepsi, Mirinda, 7up, Spezi</i>	0,2l	
2,20 €		
	0,5l	
3,90 €		
<i>Pepsi light</i>	0,2l	
2,20 €		
<i>Glashäger Mineralwasser Classic</i>	0,25l	
2,20 €		0,75l
4,90 €		
<i>Glashäger Mineralwasser Still</i>	0,25l	
2,20 €		0,75l
4,90 €		
<i>Ginger Ale</i>	0,25l	
2,60 €		
<i>Tonic Water</i>	0,25l	
2,60 €		
<i>Bitter Lemon</i>	0,25l	
2,60 €		
<i>Red Bull</i>	0,25l	
3,90 €		



### Unsere Granini Säfte:

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Ananas, Grapefruit, Tomate

0,2l

2,60 €

0,5l

3,90 €

als Schorlen

0,2l

2,40 €

0,5l

3,70 €

### Whiskies

#### Scotch Whisky

Johnnie Walker Red

4cl

4,90 €

Ballantines

4cl

4,90 €

#### American Whiskey

Jim Beam, Bourbon

4cl

4,90 €

Jack Daniel's, Tennessee

4cl

4,90 €

#### Irish Whiskey

Old Bushmills Malt

4cl

6,90 €

#### Canadian Whiskey

Canadian Club

4cl

4,90 €

### Obstbrände

Williams-Christ Gnägy Pfalz

4cl

5,20 €

Zwetschgenwasser Gnägy Pfalz

4cl

5,20 €

Obstler Apfel-Birne

4cl

4,90 €

### Korn & Kümmel

Nordhäuser Doppelkorn

4cl

4,20 €

Rostocker Doppelkümmel, Mann un Fru

4cl

4,20 €

### Aquavit

Malteserkreuz

4cl

4,90 €

Linie Aquavit

4cl

4,90 €

## *Rum*

<i>Havana Club 7 Jahre</i>	<i>4cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Brugal 15 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,70 €</i>
<i>Ron Zacapa 23 Jahre</i>	<i>4cl</i>	<i>9,70 €</i>

## *Tequila*

<i>Tequila Cuervo Silver</i>	<i>4cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Tequila Cuervo Gold</i>	<i>4cl</i>	<i>4,40 €</i>

## *Grappa*

<i>Nonino Chardonnay</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Nonino Merlot</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>

## *Wodka*

<i>Grey Goose</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Smirnoff</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>

## *Bitters, Kräuter & Anisées*

<i>Ramozotti</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Branca menta</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Küstennebel</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>

## *Weinbrand & Brandy*

<i>Wilthener No 1</i>	<i>4cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Osborne Veterano</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Metaxa*****</i>	<i>4cl</i>	<i>4,40 €</i>

## *Cognac*

<i>Courvoisier</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
--------------------	------------	---------------

## *Liköre*

<i>Amaretto Disaronno</i>	4cl	4,20 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	4,20 €
<i>Eierlikör im Schokobecher</i>	2cl	2,20 €

### *Vermouth*

<i>Martini Bianco</i>	5cl	3,40 €
<i>Martini Rosso</i>	5cl	3,40 €

### *Longdrinks*

*(alle mit 4cl und den alkoholfreien Getränken Ihrer Wahl)*

<i>Smirnoff Wodka</i>		5,90 €
<i>Bacardi Rum</i>		5,90 €
<i>Havana Club Rum 3 Jahre</i>		5,90 €
<i>Campari Bitter</i>		5,90 €
<i>Gordon´s Dry Gin</i>		5,90 €
<i>Jim Beam</i>		5,90 €
<i>Jack Daniels</i>		5,90 €
<i>Tequila Sunrise</i>		5,90 €
<i>Cuba Libre</i>		5,90 €
<i>Southern Comfort Ginger Ale</i>		5,90 €

### *Barclassiker*

<i>Martini Cocktail</i>		5,50 €
<i>Gordon's Dry Gin, Martini Dry, Olive</i>		
<i>Margarita</i>		5,50 €
<i>Tequila Silver, Triple Sec, Limetten Saft</i>		
<i>Whisky Sour</i>		5,50 €
<i>Jim Beam Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		

***Gin Fizz***

5,50 €

*Gordon's Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda*

***Bloody Mary***

5,50 €

*Wodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Zitronensaft,  
Tabasco oder Worcestersauce*

## *Cocktails*

### *Orange Blue Spezial*

6,90 €

*Crème de Cassis, Southern Comfort, Grenadine, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft*

### *Planter's Punch*

8,40 €

*Myer's Rum, Bacardi 151, Grenadine, Orangen- und Zitronensaft, Muskat*

### *Piña Colada*

6,90 €

*Bacardi, Myer's Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft*

### *Long Island Iced Tea*

8,40 €

*Bacardi, Tequila Gold, Gordon´s Gin, Vodka Smirnoff, Triple Sec, Orangensaft, Cola*

### *BBC - Baileys Banana Colada*

6,90 €

*Baileys Irish Cream, Myer's Rum, Kokossirup, Sahne, Bananen- und Ananassaft*

### *Mojito*

6,60 €

*Havana Rum, frische Minze, Rohrzucker, Limetten, Soda*

### *Blue Lagoon*

6,90 €

*Vodka, Bacardi, Blue Curacao, Grapefruit- und Zitronensaft, Sprite*

### *Mai Tai*

8,40 €

*Bacardi, Myer's Rum, Bacardi 151, Apricot-Brandy, Mandelsirup, Ananas- und Limettensaft*

### *Caipirinha*

6,60 €

*Limetten, Rohrzucker, Pitu, Crushed Ice*

## *Alkoholfreie Cocktails & Drinks*

### *Moskito*

5,20 €

*Bitter Lemon, Rohrzucker, Limette, frische Minze*

***Tropical***

5,40 €

*Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Banane, Mangosirup, Grenadine*

***Tonic Fresh***

5,40 €

*Tonic Water, Zitronensaft, Erdbeersirup, Ananassaft, Orangensaft*

***Shirley Temple***

5,40 €

*Ginger Ale, Zitronensaft, Grenadine*

***Ipanema***

5,20 €

*Ginger Ale, Rohrzucker, Limette*

***Gespritzte***

***Rosato Spritz***

5,90 €

*Aperitivo Rosato (Hibiskus und Orange), Prosecco, Soda*

***Limoncello Spritz***

5,90 €

*Limoncello, Prosecco, Soda*

***Aperol Spritz***

5,90 €

*Aperol, Prosecco, Soda*

***Hugo Spritz***

5,90 €

*Holunderblütensirup, Prosecco, Soda*

***Sanddorn Spritz***

5,90 €

*Andalö (Sanddornlikör), Prosecco, Soda*

***Weinschorle***

3,40 €

*Wein, Soda*

***Heißgetränke***

*Kaffee*

*Tasse*

2,70 €

*große Tasse*

3,20 €

*Cappuccino*

3,20 €

<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,60 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,60 €
<i>Baileys Latte Macchiato</i>	5,40 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,40 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne und 4cl Rum</i>	5,90 €
<i>Grog mit 4 cl Rum</i>	5,20 €
<i>Sanddornsaft</i>	3,20 €
<i>Sanddornsaft mit 4cl Rum</i>	5,70 €
<i>Eilles Tee:</i>	2,70 €
<i>Apfel Früchte, Earl Grey, Pfefferminze, Sommerbeeren, Kräutergarten, Ceylon, Grüner Tee</i>	

# Eiskarte

<i>Eiskaffee</i>	3,70 €
<i>Eisschokolade</i>	3,70 €
<i>Erdbeer Becher</i> (nur in der Saison) <i>Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren, Fruchtsoße und Sahne</i>	6,20 €
<i>Früchte Becher</i> <i>Vanille- und Fruchtis, verschiedene frische Früchte, Fruchtsoße und Sahne</i>	6,20 €
<i>Joghurt Becher</i> <i>Joghurteis, verschiedene frische Früchte und Sahne</i>	6,20 €
<i>Walnuss Becher</i> <i>Vanille- und Nusseis, Walnussstücke und Sahne</i>	6,40 €
<i>Schoko Becher</i> <i>Schoko- und Vanilleeis, Schokosoße und Sahne</i>	5,20 €
<i>Schoko Becher mit Eierlikör</i> <i>Schoko- und Vanilleeis, Schokosoße, Eierlikör und Sahne</i>	6,40 €
<i>Banana Boat</i> <i>Schoko- und Vanilleeis, Banane, Schokosoße und Sahne</i>	6,20 €
<i>Schweden Becher</i> <i>Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	7,20 €
<i>Baileys Becher</i> <i>Schoko- und Nusseis, Schokosoße, Creamlikör und Sahne</i>	6,40 €
<i>Schwarzwälder Kirsch Becher</i> <i>Schoko- und Kirscheis, Kirschen, Kirschlikör und Sahne</i>	7,20 €
<i>Kugeleis</i> <i>Vanille, Schoko, Erdbeer, Kirsch, Stracciatella, Nuss, Joghurt</i>	1,20 €
<i>Portion Sahne</i>	0,70 €
<b><i>Für die Kleinen:</i></b>	
<i>Pinocchio</i>	3,40 €



*Biene Maja*

3,40 €