

# Herzlich Willkommen im



## Kochen ist Kunst..

Mit Leidenschaft, Kreativität und langjähriger Erfahrung möchten wir dafür sorgen, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen und Ihnen ein kulinarisches Erlebnis bieten.

Unsere Küche verwendet hochwertige und hauptsächlich regionale Zutaten, welche immer den Jahreszeiten angepasst werden. Ebenfalls ist uns der respektvolle und bewusste Umgang mit Rohstoffen wichtig, denn dieser ist entscheidend beim Kochen. Im Fall von Unverträglichkeiten, Allergien oder anderen nicht auf der Karte beschriebenen Wünschen, zögern Sie bitte nicht unseren Service anzusprechen.

Executive Chef Sascha Krahe & Team

## APERITIF



DÉJÁ-VU - Tonic	8,00
Aperol Spritz	8,00
Campari Orange	8,00
Sanddorn Spritz	8,00
Prosecco 0,1 l	6,00
Shiki Miki Rosé - Schaumwein 0,1 l	8,50
Crémant Grande Cuveé 0,1 l	8,50
LUSTAU Sherry 5cl cream l medium l trocken	6,00
Martini 5cl Bianco l Rosso l	5,50
Martini Vibrante - Grapefruit (Alkoholfrei)	8,50

## BIER VOM FASS

Störtebeker Übersee Pils	<b>0,3l 3,90   0,5l 5,80</b>
Stralsunder Pils	<b>0,3l 3,50   0,5l 5,30</b>
Störtebeker Schwarzbier	<b>0,3l 3,90   0,5l 5,80</b>
Köstritzer Kellerbier	<b>0,3l 3,70   0,5l 5,60</b>
Alsterwasser	<b>0,3l 3,50   0,5l 5,30</b>

## BIER AUS DER FLASCHE

Störtebeker alkoholfreies Pils	<b>0,33 l 4,00</b>
Störtebeker Bernstein Bio Weizen	<b>0,5l 5,50</b>
Störtebeker alkoholfrei Bio Weizen	<b>0,5l 5,50</b>

## KUKI - COCKTAILS

Caipirinha	<b>0,33 l 7,50</b>
Mojito	<b>0,33 l 7,50</b>
Sex on the Beach	<b>0,33 l 7,50</b>
Colada	<b>0,33 l 7,50</b>

## SOFTGETRÄNKE



Tafelwasser - Karaffe	0,5   4,00
Gerolsteiner - medium / naturell	0,75   7,00
Gerolsteiner - medium / naturell	0,25   3,00
Coca Cola / Zero	0,33   4,00
Fanta	0,33   4,00
Sprite	0,33   4,00
Mezzo-Mix	0,33   4,00
Tonic Water - Thomas Henry	0,2   3,70
Bitter Lemon - Thomas Henry	0,2   3,70
Spicy Ginger - Thomas Henry	0,2   3,70

## SCHORLEN & EISTEE

Bio- Apfelschorle - RAUCH	0,33   4,00
Bio- Rhabarberschorle - RAUCH	0,33   4,00
Schwarze Johannisbeerenschorle	0,33   4,00
Eistee Zitrone - RAUCH	0,33   4,00
Eistee Pfirsich - RAUCH	0,33   4,00

## SAFT & NEKTAR

Apfelsaft - Bauer Säfte	0,2   3,50
Orangensaft - Bauer Säfte	0,2   3,50
Multivitaminsaft - Bauer Säfte	0,2   3,50
Tomatensaft - Bauer Säfte	0,2   3,50
Apfelsinensaft mit Fruchtfleisch	0,2   3,50
Johannisbeer Nektar - Bauer Säfte	0,2   3,50
BIO- Sanddorn Nektar - Bauer Säfte	0,2   3,60
KiBa - Bauer Säfte	0,2   3,70 / 0,4   6,60

# WEIN

OFFENER AUSSCHANK - KARAFFE 0,2 L

Sauvignon Blanc - Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	9,50
Bacchus - Weingut Pröstler, Franken - halbtrocken	9,00
Grauburgunder - Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	9,50
Blauschiefer Riesling - Weingut Loersch, Mosel - trocken	9,00
Gelber Muskateller - Weingut Lergenmüller, Pfalz - halbtrocken	8,50
Weisser Burgunder-Chardonnay Weingut Dr. Bassermann-Jordan - trocken	10,00
Rosé d'Anjou - Weingut Chatelain Desjacques, FR - halbrocken	8,50
Pinot Noir Rosé- Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	9,50
Schwarzriesling - Weingut Hirsch, Württemberg - feinherb	8,50
Primitivo Appassimento - Gran Maestro Rosso, Cielo e Terra IT - trocken	9,00
Sankt Anna Merlot - Weingut Lergenmüller, Pfalz - trocken	8,50
Spätburgunder - Weingut Winning, Pfalz - trocken	9,50
Côtes du Rhône - Weingut E. Guigal, Rhone FR - trocken	11,00

## Weisswein

Weisser Burgunder-Chardonnay - Weingut Dr. Bassermann-Jordan - trocken	36,50
Colli Vaibó Lugana - Weingut Colli Vaibó, Lombardei IT - trocken	49,00
Roschiefer Riesling Kabinett - Weingut van Volxem, Mosel - feinherb	49,00
Chardonnay im Holzfass gereift - Weingut Strehn, Burgenland AT - trocken	46,00
Sauvignon Blanc - Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	34,50
Bacchus - Weingut Pröstler, Franken - halbtrocken	32,00
Grauburgunder - Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	34,50
Blauschiefer Riesling - Weingut Loersch, Mosel - trocken	33,00
Gelber Muskateller - Weingut Lergenmüller, Pfalz - halbtrocken	31,00

## Roséwein

Rosé d'Anjou - Weingut Chatelain Desjacques, Loire FR - halbtrocken	30,50
Pinot Noir Rosé- Weingut Emil Bauer, Pfalz - trocken	33,00
Wild Rosé - Weingut Hirsch, Württemberg - feinherb	29,00

## Rotwein

Shiraz-Cabernet - Weingut Kaapzicht, Stellenbosch Südafrika - trocken	42,00
Primitivo Appassimento - Gran Maestro Rosso, Cielo e Terra IT - trocken	33,00
Sankt Anna Merlot - Weingut Lergenmüller, Pfalz - trocken	30,50
Spätburgunder - Weingut Winning, Pfalz - trocken	36,50
Côtes du Rhône - Weingut E. Guigal, Rhone FR - trocken	41,00
Barolo Riserva - Weingut San Silvestro, Piemont IT - trocken	58,00
Le Volte - Weingut Tenute dell'Ornellaia, Toskana IT - trocken	63,00

## Schaumwein & Champagner

Shikimiki Rosé Brut, Weingut Strehn, Burgenland AT- trocken	49,00
Crémant de Limoux Grande Cuvée, Languedoc-Roussillon FR - trocken	49,00
Drappier Brut Carte D'Or, Drappier Urville Caves à Reims, Champagner	75,00
Louis Roederer Collection 243, Champagner, Brut	105,00



## HAFENRESTAURANT ZUM KLEINEN LEUCHTTURM



### VORSPEISEN

Marinierte Rote Rüben 	14,00
Ziegenkäse   Walnüsse   Granatapfel Himbeer-Vinaigrette	
Teriyaki Lachs	17,00
Ingwer   Sesam   Junglauch   gepickelte Gartengurke	
Beef Tatar	16,50
Trüffelcreme   Schalotten   Gewürzgurke   Brotchip	
Kleiner Brotkorb mit Salzbutter	5,50

### SUPPEN & SALAT

Kürbiscremesuppe 	9,50
Kürbiskernöl   geröstete Kürbiskerne Kokosschaum	
Fischsuppe "nach Art des Hauses"	
verschiedene Fischfilets   Garnele   Gemüse	
	Vorspeise 13,00
	Hauptgang 21,50
Feld & Kräutersalat	14,00
Kirschtomate   Croûton   Portweinfeige   Nüsse	
mit Garnelen (4Stk)	20,50
mit geräucherter Entenbrust	20,50

### FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Klassisch	13,50
Speck   Zwiebeln   Crème Fraîche   Kräuter	
Vegetarisch 	14,50
verschiedenes Gemüse   Tomatensauce Crème Fraîche   Kräuter	
Lachs	16,00
Räucherlachs   Crème Fraîche   Kräuter	
Ziegenkäse 	14,50
Ziegenkäse   Birne   Feigensenf	
<hr/>	
Trüffel-Parmesan Pommes 	12,00
Trüffelmayonnaise	

### FRISCHE PASTA & CO

Frische Pasta	
Tomatensauce   Rucola Parmesan   Knoblauch	
	14,50
mit Garnelen	20,50
Frische Pasta mit Trüffel 	VSP 17,50
Parmesan Sauce   Tomate   Kräuteröl	
	HG 24,00
Kürbis-Risotto 	20,50
gebratenes Gemüse   geröstete Kürbiskerne Kokos   Parmesan	
Zweierlei Hausgemachte Knödel 	
Rote Bete & Spinat   Wilder Blumenkohl Salbeibutter   Panko Parmesanschaum	
	21,50
Gefüllte Kürbis-Gnocchi 	
Gartengemüse   Kräutersalat Nussbutter   Rote Bete-Schaum	
	21,50



# HAFENRESTAURANT

## ZUM KLEINEN LEUCHTTURM


### FISCH

Kabeljau - auf der Haut gebraten Kürbis-Risotto   Apfel   grüner Spargel   Krustentierschaum	28,00
Lauterbacher Pannfisch Mecklenburger Wels   Bratkartoffeln mit Speck Brokkoli   Senfsauce	klein 20,50 groß 24,00
Frisches Lachsfilet Pak Choi   Gartengemüse   Ingwer   Duftreis Cashewnüsse   Yaki Soba	25,50
Scholle- im Ganzen Zitronenbutter   Petersilienkartoffeln Gurkensalat	23,00
mit Bratkartoffeln	25,00
mit Nordseekrabben 100 g	34,00

### FLEISCH

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren   Gurkensalat   Zitrone mit Pommes frites oder Bratkartoffel	klein 21,50 groß 26,50
Geschmortes Bürgermeisterstück vom Ostsee Rind Selleriepüree   wilder Blumenkohl Rosenkohl   Kartoffelstroh	27,00
Frische Kalbsleber - gebraten Kartoffelstampf   Schmorzwiebeln Apfel   Jus	klein 21,00 groß 24,50
Filetspitzen vom Rind in Pfefferrahm   wilder Brokkoli   Pommes frites	26,50
Hirschrücken - rosa gebraten Nussbutterpüree   Birne   Rotkohl Kräuterseitling   Preiselbeer-Jus	34,00

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Penne Tomatensauce   Parmesan	6,50
Flammkuchen "Pizza"  Mozzarella   Tomatensauce	7,50
Hausgemachte Fischstäbchen Kartoffelpüree   Brokkoli	9,50
Kleines Wienerschnitzel Pommes Frites   Erbsen-Möhren Gemüse	12,50
Rostbratwürstchen Kartoffelpüree   Brokkoli	9,50
Milchreis warme Kirschen	6,00

### DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN ?

Beilagen & Saucen	
Pommes frites	4,50
Süßkartoffelpommes	5,00
Kartoffelpüree	4,50
Bratkartoffeln mit Speck	5,00
marinierter Kräuterseitling	6,00
Gemischtes Gemüse	4,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,50
Kräuterbutter	2,00
Pfeffersauce	3,50
Kalbsjus	3,50

Tagesangebote werden von der  
Servicekraft mitgeteilt.



## HAFENRESTAURANT ZUM KLEINEN LEUCHTTURM

### VEGI MENÜ

Marinierte Rote Rüben  
Ziegenkäse | Walnüsse | Granatapfel  
Himbeer-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe  
Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Gefüllte Kürbis-Gnocchi  
Nussbutter | Gartengemüse | Kräutersalat  
Rote Bete-Schaum

Hausgemachte Crème Brûlée  
Kürbiskern Öl | Frische Beeren

3 - Gänge ohne Rote Rüben 39,00  
4 - Gänge 52,00

### CHEFS MENÜ

Beef Tatar  
Trüffelcreme | Schalotten  
Gewürzgurke | Brotchip

Fischsuppe "nach Art des Hauses"  
verschiedene Fischfilets | Garnele | Gemüse

Hirschrücken - rosa gebraten  
Nussbutterpüree | Birne | Kräuterseitling | Rotkohl  
Preiselbeer-Jus

Hausgemachter Walnussbrownie  
Salzkaramell | Rumkugel Eis

3 - Gänge ohne Beef Tatar 52,00  
4 - Gänge 66,00

## DESSERT & KÄSE

Hausgemachte Vanille Crème Brûlée 9,50  
Kürbiskern öl | Frische Beeren

Lauwarmer Apfel-Marzipan Crumble 11,50  
Zimt Eis

Hausgemachter Walnussbrownie 11,50  
Salzkaramell | Rumkugel Eis

Affogato 5,00  
Vanille Eis | Espresso

Italienisches Eis 1 Kugel 2,50  
Vanille | Schokolade | Rumkugel | Zimt | Joghurt-Kirsch

Sorbet 1 Kugel 2,50  
Mango | Heidelbeere

aufgegossen mit GREY GOOSE Vodka 2cl 8,50

aufgegossen mit Prosecco 7,50

Käse Variation - von Kober 15,50  
Feigensenf | Cracker | Trauben



# BIO FAIRTRADE KAFFEE & SCHOKOLADE



Espresso 2,80

Café Crema 3,50

Latte macchiato 4,50

Pott Kaffee 4,50

Heiße Schokolade 4,70  
- mit Schlagsahne 5,00

Espresso Doppio 4,80

Cappuccino 3,90

Milchkaffee 4,50

mit Hafermilch 0,50ct aufpreis



## SAMOVA TEE

Kännchen 6,00

High Darling - 100 % Bio Darjeeling - leicht & herb

Laze Daze - Bio Schwarztee mit Bergamott-Öl - herb & zitronig

Jasmin Green - 100% Grüner Tee - blumig & frisch

Speak French - 100% Bio Zitronenverbene - zitronig & frisch

Soo long - halbfermentierter Bio Grüntee aus Thailand

Master Mint - Reine Minze aus kontrollierten biologischem Anbau

Digital Detox - Zitronengras, Süßholz, Karottenflocken, Ingwer

Fruity Rooty - Bio Früchtetee - Grüner Rooibos, Apfel, Mango, Orange

## LIKÖR

Averna	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Sandornlikör	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Ramazotti	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Fernet Branca	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Jägermeister	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Küstennebel	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Baileys	2cl 3,50 / 4cl 6,50
Underberg Herbal	2cl 3,00

## LONGDRINKS

Tanqueray Gin 4cl & Tonic	9,50
Havana Club 4cl & Cola	9,50
Ballantines 4cl & Cola	8,50
Absolut Vodka 4cl & Redbull	9,00
Absolut Vodka 4cl & Bitter Lemon	8,50
Portwein 4cl & Tonic	8,50

## OBSTBRAND/OBSTGEIST

Fischergeist	2cl 3,50
Himbeergeist	2cl 4,00 / 4cl 7,50
Sanddorngeist	2cl 4,00 / 4cl 7,50
Apfelbrand	2cl 4,00 / 4cl 7,50
Birnenbrand	2cl 4,00 / 4cl 7,50
Obstlerbrand	2cl 4,00 / 4cl 7,50

## DIVERSES

Linie Aquavit	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Absolut Vodka	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Grey Goose Vodka	2cl 4,50 / 4cl 8,50
Lehment Doppelkümmel	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Tanqueray Gin 2cl	2cl 3,50 / 4cl 6,50
GIN SUL	2cl 4,50 / 4cl 8,50
Havana Club Anjeo 3 Anos	2cl 3,50 / 4cl 6,50
Botucal Reserve Excl. Rum	2cl 4,00 / 4cl 7,50
Ballantines Whiskey	2cl 3,00 / 4cl 5,50
Jameson Whiskey	2cl 3,50 / 4cl 6,50
Jack Daniels Whiskey	2cl 3,50 / 4cl 6,50
Glenmorangie Whiskey	2cl 4,50 / 4cl 8,50
Hennessy VS Cognac	2cl 5,00 / 4cl 9,50
Tawny Port Ramos Pinto	5cl 6,50

