

# Heiße Getränke

## *Hot Beverages and Coffee*

Cafe Creme, Tasse <sup>5</sup> <i>Regular Coffee, Cup</i>	3,10 €
Cafe Creme, Pott <sup>5</sup> <i>Regular Coffee, Large</i>	4,10 €
Milchkaffee <sup>5, f</sup> <i>White Coffee</i>	4,90 €
Cappuccino <sup>5, f</sup>	4,60 €
Latte Macchiato <sup>5, f</sup>	4,90 €
Espresso <sup>5</sup>	3,20 €
Espresso doppelt <sup>5</sup> <i>Espresso double</i>	4,90 €
heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	3,90 €
Sanddornsaft heiß <i>Sea buckthorn juice hot</i>	3,60 €
Portion Sahne <i>Serving of Cream</i>	1,80 €
Cafe Advokat <sup>5, f</sup> <i>(with advocat egg liqueur)</i>	5,90 €
Cafe Amaretto <sup>5, f</sup> <i>(with Amaretto and cream)</i>	5,90 €
Bailey´s Coffee <sup>5, f</sup> <i>(with Bailey´s and cream)</i>	5,90 €
Irish Coffee <sup>5, f</sup> <i>(with Whiskey and cream)</i>	5,90 €
Grog	4,80 €
Tee, Glas	3,20 €



# Softdrinks *Softdrinks*

	0,25 l	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola <sup>2</sup>		2,90 €	4,90 €
Fanta <sup>2</sup>		2,90 €	4,90 €
Seven up		2,90 €	4,90 €
Coca Cola Light <sup>2, 10, 12</sup>		2,90 €	4,90 €
Selters			
Classic / <i>sparkling</i>	3,40 €		
Medium / <i>mild sparkling</i>	3,40 €		
still/naturell / <i>no gas</i>	3,40 €		
	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Güstrower Ginger Ale	3,60 €	6,20 €	
Güstrower Tonic	3,60 €	6,20 €	
Güstrower Bitter Lemon	3,60 €	6,20 €	
Glashäger medium / <i>mild sparkling</i>			7,90 €
Glashäger still / <i>no gas</i>			7,90 €

# Säfte *Juices & Nectars*

Alle Säfte auch als Schorle. *All juices also as spritzer.*

	0,2 l	0,4 l
Mango / <i>Mango</i>	3,30 €	4,90 €
Banane / <i>Banana</i>	3,30 €	4,90 €
Pfirsich / <i>Peach</i>	3,30 €	4,90 €
Ananas / <i>Pineapple</i>	3,30 €	4,90 €
Traube / <i>Grape</i>	3,30 €	4,90 €
Apfel / <i>Apple</i>	3,30 €	4,90 €
Kirsche / <i>Cherry</i>	3,30 €	4,90 €
Orange / <i>Orange</i>	3,30 €	4,90 €
Maracuja / <i>Passion Fruit</i>	3,30 €	4,90 €
Rhabarber / <i>Rhubarb</i>	3,30 €	4,90 €
Tomate / <i>Tomato</i>	3,30 €	4,90 €
Sanddorn / <i>Sea buckthorn</i>	3,30 €	4,90 €

# Bier vom Faß *Draft Beer*

Rostocker Pils	0,25 l	3,90 €	0,4 l	4,90 €
Alster / Diesel	0,25 l	3,90 €	0,4 l	4,90 €
M&O Pils	0,3 l	4,20 €	0,5 l	5,60 €
König Ludwig dunkel	0,3 l	4,20 €	0,5 l	5,60 €

# Flaschenbier *Bottled Beer*

0,33 l

0,5 l

## Schöfferhofer Hefeweizen

Alkoholfrei / *non alcoholic* 5,60 €

Kristall / *crystal* 5,60 €

Naturtrüb / *unfiltered, naturally cloudy* 5,60 €

Dunkel / *dark* 5,60 €

**Radeberger** 3,90 €

Alkoholfrei / *non alcoholic*

**Vitamalz** / *malt beer* 3,90 €

**Clausthaler Alster** 3,90 €

Alkoholfrei / *non alcoholic*

## Longdrinks *Longdrinks*

mit 4 cl

*with 4 cl*

Havana 3 Jahre / *3 Years* 7,90 €

Havana 7 Jahre / *7 Years* 8,90 €

Wodka 8,50 €

Gin 8,50 €

Jim Beam 8,50 €

Jack Daniels 8,50 €

Campari 8,50 €

## Spirituosen *Spirits*

2cl

4cl

Lakritzschnaps Liquorice schnapps 2,80 € 4,90 €

Rostocker Kümmel 2,80 € 4,90 €

Rostocker Aquavit 2,80 € 4,90 €

Nordhäuser Doppelkorn 2,80 € 4,90 €

Wodka 2,80 € 4,90 €

Tequila silver/gold 2,80 € 4,90 €

Goldkrone 2,40 € 3,80 €

Hennessy VS 3,20 € 5,80 €

Obstler 2,80 € 4,90 €

Bailey´s 2,80 € 4,90 €

Sambuca 2,60 € 4,80 €

Jägermeister 2,80 € 4,80 €

Ramazzotti 2,90 € 4,90 €

Underberg 2,90 €

Fernet Branca 2,80 € 4,80 €

Küstennebel 2,80 € 4,80 €

<b>Grappa</b> 41% vol.	2cl	4cl
La Trentina Morbida	4,50 €	8,60 €
Le Diciotto Lune	5,50 €	9,60 €
Giare Amarone	6,50 €	10,60 €

## Sekt & Prosecco

### Sparkling wine & prosecco

Schloss Trier trocken / dry	0,2 l	6,90 €
Schloss Trier halbtrocken / semi-dry	0,2 l	6,90 €
Mionetto Curee Frizzante	0,2 l	5,90 €

## Roseweine Rose wines

### Schoppen / Pint 0,2 l

Nimm Dir Zeit - Rose 6,90 €  
 trocken / Fruchtbetont mit Aromen von Kirsche, Schlehe, Himbeeren, Granatapfel, etwas Minze und Flieder. Frisch saftig, viel Charme und langer Nachhall <sup>4</sup>

*dry / fruity with aromas of cherry, Sloe, raspberries, pomegranate, some mint and Lilac. Freshly juicy, lots of charm and a long reverberation*

## Weißweine White wines

### Schoppen / Pint 0,2 l

Man Padstal Chardonnay - Frankreich - 6,90 €  
 trocken / Exotische Frucht gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitrusaromen <sup>4</sup>

*dry / exotic fruit paired with balanced acidity and fine citrus aromas*

Pasqua Pinot Grigio - Italien - 6,90 €  
 trocken / Feinfruchtiger Geschmack der reifen Trauben, Aromen von grünen Äpfeln, wilden Kräutern und Ananas <sup>4</sup>

*dry / fine fruity taste of the ripe grapes, Aromas of green apples, wild herbs and pineapples*

Kallstadter Kobnert Riesling - Deutschland - 6,90 €  
 trocken / Feine Nuancen von Grapefruit, Pfirsich und Aprikose, reine Frucht, typisch rassige Säure <sup>4</sup>

*dry / fine nuances of grapefruit, peach and apricot, pure fruit, typical racy acidity*

Vinho Verde - Portugal - 6,80 €  
halbtrocken / Intensive Zitrusaromen, reife Birne und  
feine Melone komplementieren das erfrischende Bouquet <sup>4</sup>

*semi - dry / intense citrus aromas, ripe pear and fine melons  
complement the refreshing bouquet*

Th. Rath Müller Thurgau - Deutschland - 6,80 €  
lieblich / Sehr ausgewogen und mild, würzige  
Muskatnote <sup>4</sup>

*lovely / very balanced and mild, spicy Nutmeg note*

## Rotweine *Red wines*

### Schoppen / Pint 0,2 l

Le Cochonnet Merlot - Frankreich - 6,80 €  
trocken / Fruchtig-würziger, kraftvoller Rotwein mit  
Johannisbeeraromen <sup>4</sup>

*dry / fruity-spicy, powerful red wine with Currant flavors*

Manz Black Hole - Deutschland - 7,10 €  
trocken / Cuvee aus Dornfelder & Merlot Harmonisches,  
fülliges Bouquet mit deutlichen Noten von saftigen  
Herzkirschen, dunklen Waldbeeren und Pflaumen <sup>4</sup>

*dry / cuvee from Dornfelder & Merlot harmonic, full bouquet with  
distinct notes of juicy Heart cherries, dark forest berries and plums*

Nahe Dornfelder - Deutschland - 6,80 €  
halbtrocken / Violett rot in der Farbe und kräftig <sup>4</sup>  
*semi-dry / violet red in color and strong*

J. Drathen Dornfelder - Deutschland - 6,80 €  
lieblich / Süß, vollmundig, samtig, angenehme  
Restsüße, mittlerer Nachhall <sup>4</sup>

*lovely / sweet, full-bodied, velvety, pleasant  
Remaining sweet, medium reverberation*

## Weinschorle *Wine spritzer*

Weinschorle	0,2 l	5,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
Tequila Sunrise	0,2 l	8,90 €

# Aus dem Suppentopf

## Soups

- Fischsoljanka**<sup>8,d</sup> *Fish Solyanka*<sup>8,d</sup> 6,20 €
- Tomatierte Hühnerherzensuppe**<sup>8</sup> 6,20 €  
*Homemade Chicken Heart Soup with Tomato*<sup>8</sup>
- Soljanka**<sup>8</sup> klassisch 6,20 €  
*Solyanka sweet and sour beef soup*<sup>8</sup>

## Salate Salad

- Gurkensalat** 4,50 €
- Kleiner Salatteller** bunte Blattsalate, 6,20 €  
Tomate, Gurke, Paprika  
*Small salad plate leaf salads, Tomato, Cucumber, Paprika*
- Gartensalat** 16,90 €  
mit Thunfisch, Fetakäse und Zwiebelringen<sup>d, f, 11</sup>  
*Garden Salad mixed Salad with Feta cheese, tuna and onion rings*<sup>d</sup>
- Putensalat** mit frisch gebratenen Putenstreifen<sup>f</sup> 16,90 €  
*Turkey Salad mixed salad with turkey strips*<sup>f</sup>
- Salat Garnele** mit gebratenen Garnelen<sup>k, a</sup> 17,90 €  
*Shrimp Salad mixed salad wit shrimps*<sup>k, a</sup>

### Dressings:

- Himbeer-Walnuss-Dressing<sup>e, g, h</sup>  
*Raspbeery Walnut Dressing*<sup>e, g, h</sup>
- fruchtiges Buttermilch-Dressing<sup>f</sup> *Buttermilk Dresing*<sup>f</sup>
- Kräuter-Vinaigrette *Herb Dressing*

Zu diesen Speisen reichen wir Ciabatta<sup>a</sup>.  
*All soups and salads come with ciabatta*<sup>a</sup>.





# Davor und Zwischendurch Kalte und heiße Kleinigkeiten

*Before and Inbetween Cold and Hot Snacks*

## Kalt Cold

**Hausgebeizter Graved-Lachs** 14,90 €

auf bunten Blattsalaten mit Honig-Senf-Dill-  
Sauce & Baguette <sup>a, c, i, 2</sup>

*Homepickled Graved Salmon on mixed salad with honey  
dill mustard sauce and baguette <sup>a, c, i, 2</sup>*

**Bunter Matjessalat** 14,90 €

mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurken und Dill  
und gebuttertem Pumpernickel <sup>d, f, 2, 3</sup>

*Colorful matjes salad with Apple, Onion, Gherkins,  
Dill and buttered Pumpernickel <sup>d, f, 2, 3</sup>*

## Heiß Hot

**gebackener Camembert** 8,50 €

mit Preiselbeeren & Baguette <sup>a, c, f, 2</sup>

*Baked Camembert with cranberries and baguette <sup>a, c, f, 2</sup>*

**Hausgemachtes Würzfleisch** 7,90 €

mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitrone <sup>a, f, 2</sup>

*Homemade Würzfleisch (typical East German ragout  
with sliced or diced pieces of meat) scalloped with cheese,  
with toast and Worchester Sauce <sup>a, f, 2</sup>*

**Pikanter Schafskäse im Ofen gebacken** 14,90 €

mit Tomate, Zwiebelringen & Baguette <sup>a, f, 2, 9</sup>

*Feta Cheese baked in the Oven with pepper,  
tomato, onion rings and baguette <sup>a, f, 2, 9</sup>*



# Tolle Knolle *Potatos*

**Große Knolle** mit Sour Creme & Salat <sup>f, 4</sup> 8,90 €  
*Baked Potato with sour cream & salad* <sup>f, 4</sup>

**Große Knolle Pute** mit Sour Creme, 13,90 €  
gebratenen Putenstreifen & Salat <sup>f, 4</sup>  
*Baked Potato with sour cream - freshly fried - turkey  
tenderloins and salad* <sup>f, 4</sup>

**Große Knolle Lachs** mit Sour Creme, 14,90 €  
hausgebeiztem Graved-Lachs & Salat <sup>a, c, f, 2, 4</sup>  
*Baked Potato with sour cream and home pickled  
graved salmon and salad* <sup>a, c, f, 2, 4</sup>

**Gebackene Kartoffelecken** 7,90 €  
mit Sour Creme & Salat <sup>a, f</sup>  
*Potato wedges with sour cream and salad* <sup>a, f</sup>

# Aufläufe *Casseroles*

**Vegetarischer Auflauf** 16,80 €  
Kartoffeln in Sahnesauce mit Blattspinat  
& Käse überbacken <sup>f, 1, a</sup>  
*Vegetarian Casserole potatoes, spinach and cream sauce,  
scalloped with cheese* <sup>f, 1, a</sup>

**Thunfisch Auflauf** 18,90 €  
Kartoffeln in Sahnesauce, mit Thunfisch,  
Tomaten, Zwiebelringen & Feta überbacken <sup>d, f, 8</sup>  
*Tuna Casserole potatoes, tuna, tomato, onion rings and  
cream sauce, scalloped with feta cheese* <sup>d, f, 8</sup>

# Fisch & Meer *Fish and More*

**Eingelegte Heringsfilet** 18,90 €  
Bratheringe süß-sauer mit Bratkartoffeln <sup>d, 2</sup>  
*Pickled Herrings fried herrings pickled sweet and  
sour with fried potatoes* <sup>d, 2</sup>

**Matjesfilet „Nordische Art“** 18,90 €  
Hauseigener Matjes nach altem Warnemünder  
Rezept mit Remoulade, Zwiebelringen  
& Bratkartoffeln <sup>d, f, 2, 3</sup>

*Herring pickled the Nordic Way homemade pickled herring,  
old Warnemünde recipe, with remoulade, onion rings and fried  
potatoes* <sup>d, f, 2, 3</sup>



**Matjesfilet Senf-Dill** 18,90 €

Hauseigener Matjes nach altem Warnemünder  
Rezept mit Honig-Senf-Dill-Sauce & Bratkartoffeln <sup>d, f, i, 2, 3</sup>

**Soused Herring with Honey Dill Mustard Sauce**  
*homemade soured herring, old Warnemünde recipe, with  
honey dill mustard sauce and fried potatoes* <sup>d, f, i, 2, 3</sup>

**Seelachsfilet gebraten** 19,90 €

mit Speckbohnen & Stampfkartoffeln <sup>a, d, 2</sup>

**Fried Pollock Filet with Mashed potatoes and  
beans with bacon** <sup>a, d, 2</sup>

**Dorschfilet** 26,90 €

mit Buttermöhren,  
Petersilienkartoffeln & Senfsauce <sup>a, d, i, 2</sup>

**Cod Filet with parsley potatoes**  
*butter carrots and mustard sauce* <sup>a, d, i, 2</sup>

**Lachsfilet** 25,90 €

gebratenes Lachsfilet auf frischen Blattspinat,  
Kroketten & Senfsauce <sup>a, c, f, 2</sup>

**Salmon fillet fried salmon filet with fresh spinach,  
Croquettes and mustard sauce** <sup>a, c, f, 2</sup>

**Scholle** 24,90 €

gebraten, mit Speckbohnen & Bratkartoffeln <sup>a, d, 2</sup>

**Fried Plaice with fried potatoes and beans with bacon** <sup>a, d, 2</sup>

**Zanderfilet** 25,90 €

gebraten, mit Rahmwirsing & Rote Bete-Stampf <sup>1, 2, c, d</sup>

**Pikeperch fillet fried, with creamed cabbage  
and beetroot mash** <sup>1, 2, c, d</sup>

*Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln* 3,00 €



# Grill & Pfanne

## Grill and Pan

- Vegetarische Gemüsepfanne** 14,80 €  
buntes Pfannengemüse in Olivenöl geschwenkt  
mit Salzkartoffeln <sup>2</sup>  
*Vegetarian Pan pan-fried potatoes and  
vegetables in olive oil* <sup>2</sup>
- Mecklenburger Schmorkohl** 16,90 €  
Weißkohl & Hackfleisch geschmort,  
mit Salzkartoffeln <sup>2, a</sup>  
*Mecklenburg Stewed Cabbage* stewed white  
cabbage and hash, with boiled potatoes <sup>2, a</sup>
- Hähnchenleber-Pfanne** 14,00 €  
mit Apfelscheiben, Zwiebelringen &  
Kartoffelstampf <sup>a, f</sup>  
*Fried Chicken Liver* with apple, onion  
rings and mashed potatoes <sup>a, f</sup>
- Putensteak vom Grill** mit frischem 19,50 €  
Blattspinat & Käse überbacken, dazu Kroketten <sup>a, f</sup>  
*Grilled Turkey* and spinach scalloped with cheese,  
croquettes <sup>a, f</sup>
- Paniertes Schweineschnitzel** 19,50 €  
Buttererbsen & pommes frites <sup>2, 3, a, c, f</sup>  
*Breaded Pork Cutlet - Schnitzel - with  
butter peas and french fries* <sup>2, 3, a, c, f</sup>
- Schweineleber** 10,80 €  
mit Apfelscheiben, Zwiebelringen &  
Kartoffelstampf <sup>a, 1, f</sup>  
*fried Pork liver* with apple, onion rings & Mashed potatoes <sup>a, 1, f</sup>
- Schweinefilet** 23,90 €  
im Stück gebraten, auf Rahmwirsing &  
Rote-Bete-Stampf <sup>1, a</sup>  
*pork tenderloin* fried in pieces, on creamed  
cabbage & Beetroot mash <sup>1, a</sup>
- Schweinesteak au four** 22,90 €  
mit hausgemachtem Würzfleisch & Käse  
überbacken, dazu Pommes frites <sup>1, 2, a, f</sup>  
*Pork Steak au four* with freshly prepared Würzfleisch (ragout)  
scalloped with cheese, French fries <sup>1, 2, a, f</sup>

**Argentinisches Rumpsteak** 26,90 €  
(200 g) vom Grill mit Pommes frites,  
Kräuterbutter & Salat <sup>1, 2, a, f</sup>

*Freshly grilled Argentinian Rump Steak (200g)  
with French fries* <sup>1, 2, a, f</sup>

**Duroc Schweinekotelett** (ca. 200 - 250g) 24,90 €  
mit leichtem Fettrand, dazu Pfannengemüse  
& Kroketten <sup>1, 2, a, f</sup>

*Duroc Pork Chop (approx. 250) slight fat frame  
with pan-fried vegetables and croquettes* <sup>1, 2, a, f</sup>

**Schweinesteak mit Rahmchampignon** 19,90 €  
mit Kroketten <sup>1, 2, a, f</sup>

*Steak Mushroom pork steak with mushrooms  
and croquettes* <sup>1, 2, a, f</sup>

**Sauerkfleisch** 15,90 €  
mit Bratkartoffeln und Remoulade <sup>d, f, 2, 3</sup>

*Sour meat with fried potatoes and remoulade* <sup>d, f, 2, 3</sup>

*Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln* 3,00 €

## Pasta Pasta

**Tagliatelle Lachs** 19,90 €  
mit Lachsstücken in einer  
Sahne-Trüffel-Sauce <sup>1, 2, a, c, d, f</sup>

*Tagliatelle with Salmon with pieces of  
salmon in Cream Truffle Sauce* <sup>1, 2, a, c, d, f</sup>

**Tagliatelle Vegetaria** 16,90 €  
mit bunter Gemüsevielfalt in Olivenöl  
geschwenkt <sup>a, c</sup>

*Tagliatelle Vegetaria with mixed  
vegetables in olive oil* <sup>a, c</sup>

**Unser Tipp** 18,50 €  
Spaghetti mit Tomaten und Garnelen im  
Walnuss-Chili-Öl gebraten <sup>a, k, h</sup>

*our tip Spaghetti with fried tomatoes and prawns  
in walnut and chilli oil* <sup>a, k, h</sup>

Wir reichen zu diesen Gerichten  
frischen Parmesan.

*We serve fresh Parmesan with all dishes.*

# Desserts *Desserts*

**Panna Cotta** mit Brombeersauce & Sahne <sup>c, f, 10</sup> 5,90 €  
*Panna Cotta on Blackberry puree* <sup>c, f, 10</sup>

**Vanille-Quark** mit Mangoragout geschichtet <sup>c, f, 10</sup> 5,80 €  
*Vanilla curd layered with mango ragout* <sup>c, f, 10</sup>

**Rote Grütze** mit Vanillesauce <sup>c, f, 10</sup> 5,80 €  
*Red fruit jelly with vanilla sauce* <sup>c, f, 10</sup>

## Eis *Ice Cream*

**Roter Engel** 6,50 €  
Vanilleeis mit heißen Himberren & Sahne <sup>1, 2, 8, f</sup>  
*Red Angel hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream* <sup>1, 2, 8, f</sup>

**Schwarzwälder Kirsch Becher** 7,50 €  
Eine Kugel Vanilleeis, Zwei Kugeln Schokoeis mit Kirschen, Schokosauce, Kirschlikör & Sahne <sup>1, 2, 8, f</sup>  
*Black Forest Cherry Sundaes* 1 scoop of vanilla ice cream, 2 scoops of chocolate ice cream with cherries, chocolate sauce and whipped cream cherry liquer <sup>1, 2, 8, f</sup>

**Schwedenbecher** 7,50 €  
Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne <sup>1, 2, 8, f</sup>  
*Swedish Sundaes* 3 scoops of vanilla ice cream with apple sauce, egg liqueur and whipped cream <sup>1, 2, 8, f</sup>

**Eiskaffee oder Eisschokolade** 5,90 €  
mit Vanilleeis & Sahne <sup>1, 2, 8, f</sup>  
*Iced Chocolate / Iced Coffee* with 1 scoop of vanilla or chocolate ice cream <sup>1, 2, 8, f</sup>

### Zusatzstoffe / Additives

- 1 mit Farbstoff / with colorant
- 2 mit Konservierungsstoff / with preservative
- 3 mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
- 4 geschwefelt / sulphured
- 5 koffeinhaltig / contains caffeine
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 mit Phosphat / with phosphate
- 8 mit Kuhmilch / with cow's milk
- 9 mit Schafsmilch / with sheep's milk
- 10 mit Süßungsmittel / with sweetener
- 11 mit Ziegenmilch / with goat milk
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle / contains phenylalanine

### Allergene / Allergens

- a Weizen / wheat
- b Krebstiere / Crustaceans
- c Eier / eggs
- d Fische / fish
- e Erdnüsse / peanuts
- f Milch, Laktose / Milk, lactose
- g Pistazien / Pistachios
- h Haselnüsse / Hazelnuts
- i Senf / mustard
- j Sesamsamen / Sesame seeds
- k Weichtiere / Molluscs