

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	5,50
Bianco l Rosso l	
Martini Vibrante - Grapefruit (Alkoholfrei)	8,50

BIER VOM FASS

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

BIER AUS DER FLASCHE

Störtebeker alkoholfreies Pils	0,33 l 4,00
Störtebeker Bernstein Bio Weizen	0,5l 5,50
Störtebeker alkoholfrei Bio Weizen	0,5l 5,50

KUKI - COCKTAILS

Caipirinha	0,33 l 7,50
Mojito	0,33 l 7,50
Sex on the Beach	0,33 l 7,50
Colada	0,33 l 7,50

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'Ánjou - 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 - halbrocken	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 Wallnüsse Granatapfel Himbeer-Vinaigrette	
Burrata mit cremigem Kern 	15,00
Bunte Tomaten Croûton Pesto	
Teriyaki Lachs	17,00
Ingwer Sesam Junglauch gepickelte Gartengurke	
Carpaccio vom Rind	16,50
Caesarsalad Croûton Parmesan	
Kleiner Brotkorb mit Salzbutter	5,50

SUPPEN & SALAT

geröstete Blumenkohlsuppe 	9,50
braune Butter Kerbel Nusspesto	
Fischsuppe "nach Art des Hauses" verschiedene Fischfilets Garnele Gemüse	
	Vorspeise 13,00
	Hauptgang 21,50
Caesarsalad 	
Kirschtomate Croûton Parmesan	13,50
mit Garnelen (4Stk)	20,50
mit Maishähnchenbrust	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
Spargel-Risotto 	19,50
zweierlei vom Spargel Wildkräuter Bärlauchpesto Parmesan	
Hausgemachte Spinat-Knödel 	
braune Butter Parmesanschaum Kräuter	19,00
Gefüllte Bärlauch-Gnocchi 	
Nussbutter Gartengemüse Kräutersalat	19,00
Paprikaschaum	



HAFENRESTAURANT

ZUM KLEINEN LEUCHTTURM

FISCH

Island Kabeljau - auf der Haut gebraten
Spargel-Risotto | grüner Spargel | Velouté von
geflämmter Paprika 27,00

Lauterbacher Pannfisch
Mecklenburger Wels | Bratkartoffeln mit Speck
Brokkoli | Senfsauce
groß 23,50
klein 19,00

Frisches Lachsfilet
Pak Choi | Gartengemüse | Ingwer | Duftreis
Cashewnüsse | Yaki Soba 25,50

Scholle- im Ganzen 23,00
Zitronenbutter | Petersilienkartoffel | Gurkensalat
mit Bratkartoffeln 25,00
mit Nordseekrabben 100 g 34,00

FLEISCH

Klassisches Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Gurkensalat | Zitrone
mit Pommes frites oder Bratkartoffel groß 25,50
klein 20,50

Geschmortes Bürgermeisterstück
vom Ostsee Rind
karamellisiertes Wurzelgemüse | getrüffeltes
Kartoffelpüree | gebratener Blumenkohl 26,00

Frische Kalbsleber - gebraten
Kartoffelstampf | Schmorzwiebeln groß 24,00
Apfel | Jus klein 19,50

Lammhüfte - rosa gebraten
Selleriepüree | Bohnencassoulet
Kräutersaitling | Rosmarinjus 26,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta Penne  6,50
Tomatensauce | Parmesan

Flammkuchen "Pizza"  7,00
Mozzarella | Tomatensauce

Hausgemachte Fischstäbchen 9,50
Kartoffelpüree | Brokkoli

Kleines Wienerschnitzel 12,50
Pommes Frites | Erbsen-Möhren Gemüse

Rostbratwürstchen 9,00
Kartoffelpüree | Brokkoli

Milchreis 6,00
warme Kirschen

PREMIUM QUALITÄT

von der "deutschen Färse"

Angaben in Rohgewicht mit leichtem Fettrand
- **inklusive** 1 Beilage, sowie 1 Sauce nach Wahl,
Rip Eye 200g 29,50
Rip Eye 300g 38,50

Beilagen & Saucen zur Wahl:

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



HAFENRESTAURANT

ZUM KLEINEN LEUCHTTURM

VEGI MENÜ

Marinierte Rote Rüben
Ziegenkäse | Wallnüsse | Granatapfel
Himbeer-Vinaigrette

geröstete Blumenkohlsuppe
braune Butter | Kerbel | Nusspesto

Gefüllte Bärlauch-Gnocchi
Nussbutter | Gartengemüse | Kräutersalat
Paprikaschaum

Lauwarmer Rhabarber-Apfel-Crumble
Salzkaramell | Quark-Orangen-Eis

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

FISCHMENÜ

Teriyaki Lachs
Ingwer | Sesam | Junglauch
gepickelte Gartengurke

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

Island Kabeljau
Spargel-Risotto | grüner Spargel | Velouté von
geflämmtter Paprika

Lauwarmer Rhabarber-Apfel-Crumble
Salzkaramell | Quark-Orangen-Eis

3 - Gänge ohne Lachs 47,00
4 - Gänge 61,00

DESSERT & KÄSE

Hausgemachte Vanille Crème Brûlée 9,00
mit frischen Beeren

Lauwarmer Rhabarber-Apfel-Crumble 11,50
Salzkaramell | Quark-Orangen-Eis

San Sebastian Chocolate-Cheesecake 11,50
Sanddorneis | Sanddornragout

Italienisches Eis 1 Kugel 2,50
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Quark-Orange | Joghurt-Kirsch

Sorbet 1 Kugel 2,50
Mango | Heidelbeere
aufgegossen mit GREY GOOSE Vodka zcl 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

