

Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch in unserem urigen Restaurant „Hiddenseer Hafenkneipe“ und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Das denkmalgeschützte Gebäude, in dem das Team der Hafenkneipe Sie verwöhnen möchte, wurde im Jahr 1889 erbaut. Unserem maritim geprägten Restaurant verleihen viele Originale von Hiddenseer Fischern, Handwerkern und Bewohnern ein gemütliches Flair, welches sich auch in unserem Hotel mit insgesamt 26 Zimmern im Standard- und Komfortbereich wiederfindet. Als neuestes Sammlerstück präsentieren wir Ihnen ein Polyphon aus dem Jahr 1880. Gern legen unsere Mitarbeiter eine „Platte“ für Sie ein.

In den warmen Monaten des Jahres heißen wir Sie auf unserer Außenterrasse herzlich willkommen, auf der sich die Hafenatmosphäre aus nächster Nähe betrachten und genießen lässt.

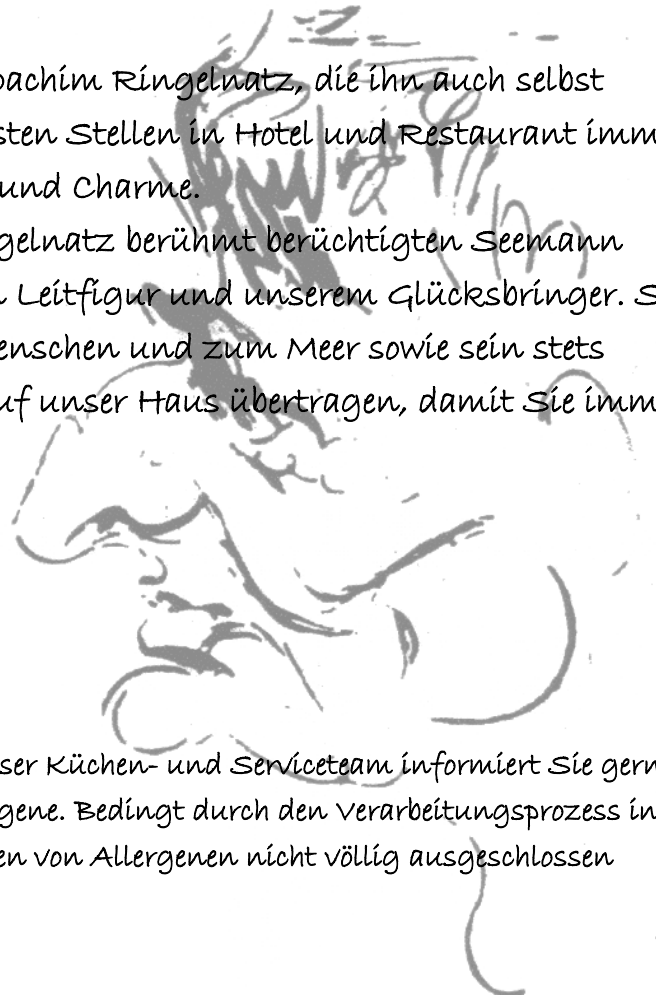
Der Schwerpunkt unserer Speisekarte liegt auf typisch regionalen Gerichten, die stets frisch und mit Produkten bester Qualität zubereitet werden.

Grafiken von dem bekannten Dichter Joachim Ringelnatz, die ihn auch selbst darstellen, tauchen an den verschiedensten Stellen in Hotel und Restaurant immer wieder auf und begleiten Sie mit Witz und Charme.

Gern nehmen wir den von Joachim Ringelnatz berühmt berüchtigten Seemann „Kuttel Daddeldu“ zu unserer zentralen Leitfigur und unserem Glücksbringer. Sein Sinn für Humor, seine Liebe zu den Menschen und zum Meer sowie sein stets kritischer Zeitgeist mögen sich auch auf unser Haus übertragen, damit Sie immer zufriedene Gäste sind.

Ahoi und auf Wiedersehen ...

Wir sind ein allergikerfreundliches Hotel. Unser Küchen- und Serviceteam informiert Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess in der Küche kann eine Unverträglichkeit mit Spuren von Allergenen nicht völlig ausgeschlossen werden.



Unsere Vorspeisen

Hiddenseer Leuchtturm

tomatisierte Fischsuppe mit dem Besten von Ostseefischen acbd i 6,20 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Gartensalat bg i 4,80 €

Überbackenes Würzfleisch mit Baguette acg 4,90 €

Bruscetta

geröstetes Weißbrot mit Tomate,

Zwiebeln, wilder Rauke und Basilikum ac

Stralsunder Matjestopf

Tatar vom Sassnitzer Hering mit Landbrot,

Butter und buntem Salat acd g234916



4,10 €

7,90 €

Kleiner gemischter Salatteller

Variation von Blattsalaten mit Strauchtomaten, Gurke,

Gartenkräutern und Sanddorn-Vinaigrette acg234916

3,90 €

Zwischen Bodden & Meer

Dreierlei vom Matjes

Kräuter-, Rotwein- und als Pfefferhering

mit Hausfrauensobe und deftigen Bratkartoffeln ia

13,90 €

Kutterscholle auf großer Fahrt

Schollendoppelfilets mit sautierter Riesengarnele

an Gartensalaten und Bratkartoffeln abmg

15,60 €

Ostseedorsch im Knuspermantel

mit Rahmwirsing, krossem Bacon und Rosmarinkartoffeln acgm

16,10 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit
geschwenktem Paprika-Pastinaken-Gemüse

und Kräuterkartoffeln aim

16,40 €

Hiddenseer Fischerplatte

gebratenes Zanderfilet, Doppelschollenfilets,

geknuspertes vom Ostseedorsch mit Riesengarnele

und sautiertem Gartengemüse abcg

1 Pers. 21,60 €

2 Pers. 38,20 €



Unsere Weinempfehlung

Müller Thurgau QbA halbtrocken

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

Fleisch

Zartes Filet vom Jungschwein

an sautierten Champignons und

deftigen Bratkartoffeln mit Pfefferrahm a g j

Litke im 14,60 €

8 1/2 Uhr mit wecken!

Ringelwurf!

Schweinesteak ou four

mit Würzfleisch überbacken,

Kartoffelwedges und Salatbeilage a g m



13,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Grillgemüse, gebackenen

200 gr. 17,70 €

Rosmarinkartoffeln und buntem Salat a g i

300 gr. 21,60 €

Seemannsteller

Saftige Steaks von Rind und Schwein sowie Schweinefilet

auf Rahmchampignons, Kartoffelkroketten

und knackigen Salaten a g



1. Pers 21,10 €

2. Pers 38,60 €

Unsere Weinempfehlung

Blauer Zweigelt trocken

Ein saftiger und gehaltvoller Zweigelt mit schöner Würze und ausbalancierter Tanninstruktur.

Dessert

Mecklenburger Rote Grütze ^g

Schichtdessert mit Pumpernickel
und Schlagsahne ^{a e f}



3,20 €

Sanddorncreme

mit süßen Waldbeeren und Schlagrahm ^{e g m}



3,60 €

Orangen-Panna-Cotta

mit Vanillesoße und karamellisierten Apfelspalten ^{a e g m}



4,50 €

Crème Brûlée

mit Walnussplittern und Sanddornspiegel ^{e g m}

4,60 €

Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Weißherbst ^{q b A}

ein leichter, herrlich fruchtiger und halbtrockener Wein,

ideal als erfrischender Sommerwein

Unsere Gerichte und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene sowie Spuren von Allergenen enthalten:

- a: Glutenhaltiges Getreide
- b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k: Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l: Schwefeldioxid und Sulfite
- m: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 1: mit Farbstoff
- Nr. 2: mit Konservierungsstoffen
- Nr. 3: mit Geschmacksverstärker
- Nr. 4: mit Süßungsmittel
- Nr. 5: Zuckeraustauschstoffe
- Nr. 6: enthält eine Phenylalaninquelle
- Nr. 7: mit Antioxidationsmittel
- Nr. 8: mit Phosphat
- Nr. 9: mit Milcheiweiß
- Nr. 10: koffeinhaltig
- Nr. 11: chininhaltig
- Nr. 12: geschwärzt
- Nr. 13: geschwefelt
- Nr. 14: mit Nitritpökelsalz
- Nr. 15: mit Nitrat
- Nr. 16: gewachst
- Nr. 17: Taurin
- Nr. 18: gentechnisch veränderte Rohstoffe



Getränkekarte

Aperitif

Martini Bianco 2
Campari on the Rocks 2
Aperol Spritz

5 cl 2,90 €
4 cl 3,50 €
5 cl 4,50 €

Longdrinks

Campari Orange 2
Bacardi Cola 2,6
Jim Beam Cola 2,6
Gin Tonic 2,6
Cuba Libre 2,6

4,80 €
5,20 €
5,70 €
5,10 €
5,80 €



Bier vom Fass

Störtebeker Pils (gehaltvoll-herb)
Störtebeker Schwarzbier (samtw weich-röstig)
Stralsunder Pils
Alsterwasser / Diesel

0,3 l 2,90 € 0,5 l 3,90 €
0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,80 €
0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,80 €
0,3 l 2,90 € 0,5 l 3,90 €

Flaschen-Biere

Störtebeker „Frei-Bier“ (erfrischend-herb, alkoholfrei)
Störtebeker „Atlantic-Ale“ (stürmisch-frisch-herb)
Störtebeker „Bernsteinweizen“ (fruchtig-spritzig)

0,33 l 2,60 €
0,33 l 3,20 €
0,5 l 4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Stralsunder Mineral-Quelle

Stralsunder Premium (still)

0,25 l 2,10 € 0,75 l 4,50 €

Stralsunder Premium (medium)

0,25 l 2,10 € 0,75 l 4,50 €

Stralsunder Park-Quelle

Bitter Lemon 11

0,25 l 2,50 €

Ginger Ale 2

0,25 l 2,50 €

Tonic Water 11

0,25 l 2,50 €

Limonaden

Pepsi Cola 62

0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,80 €

Pepsi Cola light 2 4 5 6 7

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,60 €

Mirinda Orange 1 12

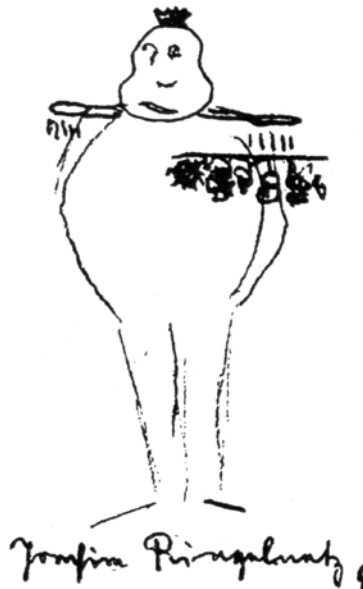
0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,80 €

Fup 7

0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,80 €

Spezi 2 6 7

0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,80 €



Säfte von Granini

Apfelsaft naturtrüb

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,80 €

Orangensaft

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,80 €

Tomatensaft

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

Ananassaft

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

Bananen-Nektar

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

Kirsch-Nektar

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

Maracuja-Nektar

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

Rhabarber-Nektar

0,2 l 1,90 € 0,4 l 3,60 €

KiBa

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,80 €

Frucht-Saftschorle

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,80 €

Säfte aus der Region

Sanddornsaft

0,2 l 2,50 € 0,4 l 3,60 €

Sanddornsaft-Schorle

0,2 l 2,10 € 0,4 l 3,60 €

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee Tasse ☺	2,10 €
Kaffee Pott ☺	3,50 €
Espresso ☺	2,10 €
Doppelter Espresso ☺	3,60 €
Cappuccino ☺	2,60 €
Milchkaffee ☺	2,80 €
Latte Macchiato ☺	2,70 €



Sie können verfeinern mit
oder Haselnuss

Aromasirup Vanille, Karamell

Heiße Schokolade 2,80 €
auf Wunsch auch mit Sahne

Pott Tee 3,60 €

Friesen-Mischung

charaktervoller Schwarztee aus den Teegärten im Nord-Osten Indiens,
köstlich mit Sahne und Kandis zu genießen

Assam

ein samtig-eleganter Schwarztee, gewachsen an den sprudelnden Gebirgsquellen
des Himalayas

Earl Grey

leichter Schwarztee aus Süd-Indien mit dem typisch frischen Bergamotte-Aroma

Orancuja

Früchtetee mit Orange-Maracuja

Pfefferminze

ein köstlich-aromatisches Pfefferminz-Erlebnis

Kräuterharmonie

harmonische Kräuterkomposition mit fruchtiger Apfelnote

Rooibos Vanille

herrliche Rooiboskomposition mit Vanillearoma und Vanillestückchen

Grüner Tee

ein zart-feiner Grüntee mit angenehm leichter Note und erfrischendem Geschmack

Liköre und Brände

Sanddorngeist	2 cl 2,50 €
Williamsbirne	2 cl 2,50 €
Zwetschge	2 cl 2,50 €
Sanddornlikör	2 cl 2,10 €

Aquavit

Jubiläums	2 cl 2,60 €
Linie	2 cl 2,60 €

Klare Brände / Liköre

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl 2,50 €
Rostocker Doppel-Kümmel „Mann und Frau“	2 cl 2,50 €
Fischergeist (brennend serviert)	2 cl 2,50 €

Kräuter-Likör

Fernet-Branca	2 cl 2,10 €
Swatter Haase Kräuter	2 cl 2,10 €
Jägermeister	2 cl 2,10 €
Stichpimpulibockforcelorum	2 cl 2,40 €
Ramazotti	2 cl 2,50 €
Ramazotti on the Rocks	4 cl 4,50 €

Sahne-Likör

Baileys	2 cl 2,10 €
Baileys on Ice	4 cl 3,80 €



Whiskey und Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl 2,20 €
Jim Beam White 2	4 cl 3,80 €
Glenfiddich 12 Jahre Special Reserve 2	4 cl 5,80 €

Wodka

Moskovskaya	2 cl 2,10 €
-------------	-------------

Tequila

Silla Silver	2 cl 2,10 €
Silla Gold	2 cl 2,10 €

Cocktails (alkoholfrei)

Sportsman

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine 2	4,50 €
---	--------

Summer-Cooler

Kirschsaft, Ginger Ale und Limettensirup 2	5,20 €
--	--------

„Tropic Star“

Ananassaft, Orangensaft und Maracuja-Nektar	5,00 €
---	--------

Cocktails (alkoholhaltig)

„Hiddenseer“ Haus-Cocktail

Moskovskaya, Blue Curacao 2, Fup 7, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice	7,60 €
--	--------

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 2	6,30 €
---	--------

Caipirinha

Mangaroca Cachaca, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	7,20 €
---	--------


„Kibaretto“

Kirschsaft, Bananen-Nektar und Amaretto	5,20 €
---	--------

„Sunflower“

Aperol, Malibu Rum, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Orangensaft und Grenadine 2	7,90 €
--	--------

LITTLE in m
8 1/2 Uhr mich
wecken!
Ringelwurf



Sekt

Haussekt trocken oder halbtrocken

0,1 l 2,70 € 0,75 l 15,50 €

Haussekt alkoholfrei

0,1 l 2,50 € 0,75 l 14,50 €

Weißwein

Weingut Deckert, Saale-Unstrut Bacchus, QbA

trocken |

0,2 l 5,60 € 0,75 l 19,10 €

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Grüner Silvaner, QbA

trocken |

0,2 l 3,60 € 1,00 l 17,70 €

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Riesling, QbA

trocken |

0,2 l 3,80 € 1,00 l 18,40 €

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Müller-Thurgau, QbA

halbtrocken |

0,2 l 3,60 € 1,00 l 17,40 €

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Grauburgunder, QbA

trocken |

0,2 l 5,30 € 1,00 l 20,80 €



Rotwein

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz
Dornfelder, QbA
trocken |

0,2 l 3,80 € 1,00 l 18,20 €

Collegium Württemberg, Württemberg
Trollinger QbA
halbtrocken |

0,2 l 4,50 € 1,00 l 21,50 €

Weingut Grassl, Garmuntum, Österreich
Blauer Zweigelt
trocken |

0,2 l 4,30 € 1,00 l 18,50 €

Cruse, Languedoc, Frankreich
Cabernet Sauvignon
Vin de Pays d'Oc |

0,2 l 4,50 € 0,75 l 15,90 €

Rosé-Wein

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
Spätburgunder Weißherbst, QbA
trocken |

0,2 l 4,90 € 0,75 l 16,50 €



...Das Hotel mit traumhaften Ausblickauf den Strelasund zur einen
 und der historischen Altstadt zur anderen Seite



Atelierzimmer mit Blick auf den Strelasund



und zur historischen Altstadt



Komfort-Doppelzimmer Sundblick



Komfort-Doppelzimmer Altstadtblick



Standard-Doppelzimmer Sundblick



Standard-Doppelzimmer Altstadtblick

Lassen Sie Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslich schönen Erlebnis werden ...