

Verehrte Gäste,

schön, dass Sie hier sind!

Genießen Sie unser Hafenrestaurant als einen Ort der Entspannung, der Begegnung mit Kunst, Kultur und netten Menschen.

Das denkmalgeschützte Gebäude, in dem wir Sie mit unserer vielseitigen, gesunden und abwechslungsreichen Speisekarte verwöhnen möchten, 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. Besonders von unserer großen Sund-Terrasse eröffnen sich interessante Blicke auf die neue Rügenbrücke und hinüber zu Deutschlands größter Insel Rügen.

Als neuestes Sammlerstück präsentieren wir Ihnen ein Polyphon aus dem Jahr 1880. Gern legen unsere Mitarbeiter eine „Platte“ für Sie ein.

Grafiken vom 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. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess in der Küche kann eine Unverträglichkeit mit Spuren von Allergenen nicht völlig ausgeschlossen werden.

Unsere Votspeisen



Hiddenseer Leuchtturm

tomatisierte Fischsuppe mit dem Besten von Ostseefischen acbd 6,90 €

Kartoffelpuffer

mit Räucherlachs und Gartensalat bgi

5,40 €

Überbackenes Würzfleisch mit Baguette acg

4,90 €

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit Tomate,

Zwiebeln, wilder Rauke und Basilikum ac

4,90 €

Stralsunder Matjestopf

Tatar vom Sassnitzer Hering mit Landbrot,

Butter und buntem Salat acdg 2349 16

7,90 €

Kleiner gemischter Salatteller

Variation von Blattsalaten mit Strauchtomaten, Gurke,

Gartenkräutern und Sanddorn-Vinaigrette acg 2349 16

4,90 €



Fisch

Dreierlei vom Matjes

Kräuter-, Rotwein- und Pfefferhering

mit Hausfrauensobe und deftigen Bratkartoffeln *ia*

14,90 €

Kutterscholle auf großer Fahrt

Schollendoppelfilets mit sautierter Riesengarnele

an Gartensalaten und Bratkartoffeln *abmg*

16,60 €

Ostseedorsch im Knuspermantel

mit Rahmwirsing, krossem Bacon und Rosmarinkartoffeln *aggm*

17,10 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit geschwenktem Paprika-Karotten-Gemüse

und Kräuterkartoffeln *aim*

16,40 €

Hiddenseer Fischerplatte

gebratenes Zanderfilet, Schollendoppelfilets,

geknuspertes vom Ostseedorsch mit Riesengarnele

und sautiertem Gartengemüse *abog*

für eine Person

22,60 €

für zwei Personen

39,20 €



Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder, QbA trocken

Duft nach Birne und Apfel mit mittlerer Säure

Fleisch



Zartes Filet vom Jungschwein

an sautierten Champignons und

deftigen Bratkartoffeln mit Pfefferrahm agj

14,90 €

Schweinesteak ou four

mit Würzfleisch überbacken,

Kartoffelwedges und Salatbeilage agm

Litke im
8 $\frac{1}{2}$ Ufr mit
wecken!

15,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Grillgemüse, gebackenen

Rosmarinkartoffeln und buntem Salat agi

Ringelwurf



200 gr.

19,70 €

300 gr.

24,60 €

Seemannsteller

saftige Steaks von Rind und Schwein sowie Schweinefilet

auf Rahmchampignons, Kartoffelkroketten

für eine Person

22,10 €

und knackigen Salaten ag

für zwei Personen

39,60 €

Unsere Weinempfehlung

Blauer Zweigelt, trocken

mit schöner Würze und ausbalancierter Tanninstruktur

Dessert

Mecklenburger Rote Grütze ^g

Schichtdessert mit Pumpernickel und Schlagsahne ^{aef}

4,20 €

Sanddorncreme

mit süßen Waldbeeren und Schlagrahm ^{egm}



4,60 €

Orangen-Panna-Cotta

mit Vanillesoße und karamellisierten Apfelspalten ^{acgm}



4,90 €

Crème Brûlée

mit Walnuss-Splittern und Sanddornspiegel ^{egm}



5,60 €

Unsere Weinempfehlung

Saale-Unstrut Bacchus, QbA trocken

fein-fruchtige Würze, blumig mit fruchtiger Säure und leichtem Muskatton



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 Phenylalanquelle
- 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 Niträtpökelsalz
- 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

5 cl 2,90 €
 4 cl 3,50 €
 5 cl 4,50 €



Longdrinks

Campari Orange 2	6,30 €
Bacardi Cola 26	6,20 €
Jim Beam Cola 26	6,60 €
Gin Tonic 26	5,40 €
Cuba Libre 26	6,90 €
Aperol Spritz	5,70 €

Fassbiere

Störtebeker Pilsener-Bier (gehaltvoll-herb)	0,3 l 2,90 €	0,5 l 4,20 €
Störtebeker Schwarz-Bier (samtweich-röstig)	0,3 l 2,80 €	0,5 l 4,10 €
Stralsunder Pils (vollmundig-aromatisch)	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,90 €
Alsterwasser / Diesel	0,3 l 2,80 €	0,5 l 3,90 €



Flaschenbiere

Störtebeker „Frei-Bier“ (erfrischend-herb, alkoholfrei)	0,33 l 3,50 €
Störtebeker „Bernstein-Weizen“ (erfrischend-fruchtig, alkoholfrei)	0,5 l 4,30 €
Störtebeker „Bernstein-Weizen“ (erfrischend-fruchtig)	0,5 l 4,80 €

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Stralsunder Mineral-Quelle

Stralsunder Mineralwasser (still)	0,25 l 2,50 €	0,75 l 5,00 €
Stralsunder Mineralwasser (medium)	0,25 l 2,50 €	0,75 l 5,00 €

Stralsunder Park-Quelle SPQ

Tonic Water 11, Ginger Ale 2, Bitter Lemon 11	0,25 l 2,95 €
---	---------------

Limonaden / Cola



Pepsi Cola ^{6,2}	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,90 €
Pepsi Cola light ^{2,4,5,6,7}	0,2 l 2,10 €	0,4 l 3,80 €
Spezi ^{2,6,7} , Fup ⁷ , Mirinda Orange ^{1,12}	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,90 €

Qualitäts-Säfte von Granini

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Orangensaft	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Tomatensaft	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Ananassaft	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Bananen-Nektar	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Kirsch-Nektar	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Maracuja-Nektar	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Rhabarber-Nektar	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €
Ki-Ba	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,40 €

Fruchtsaftschorle	0,2 l 2,10 €	0,4 l 4,10 €
-------------------	--------------	--------------

Säfte aus der Region

Sanddornsaft	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,60 €
Sanddornsaft-Schorle	0,2 l 2,10 €	0,4 l 4,10 €

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke aus dem Hause Azul

Cafe Crema ⁶	2,20 €
Kaffee Pott ⁶	3,50 €
Espresso ⁶	2,20 €
Doppelter Espresso ⁶	3,60 €
Cappuccino ⁶	2,70 €
Milchkaffee ⁶	3,00 €
Latte Macchiato ⁶	3,10 €



Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

in dem Geschmacksaromen: Vanille, Karamell, Haselnuss oder Amaretto

AUFPREIS: 0,60 €

Heiße Schokolade 3,20 €

Heiße Schokolade mit Sahne 3,60 €

Glas Tee 3,60 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

Friesen-Mischung - traditioneller Tee ostfriesischer Art

Assam - vollmundiger schwarzer Tee

Earl Grey - schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

Orancuja - Früchtetee mit Orange-Maracuja-Aroma

Pfefferminze - wohltuender frischer Kräutertee

Kräuterharmonie - Kräutertee fruchtiger Apfelnote

Rooibos Vanille - mit echten Vanillestückchen

Grüner Tee - herbe Frische an grünen Tee aus China

Grappa und Brände

Sanddorngeist 2 cl 3,30 €

Williamsbirne 2 cl 3,00 €

Zwetschge 2 cl 3,40 €

Grappa „Nonino“ 2 cl 3,00 €

Aquavit

Jubiläums 2 cl 2,50 €

Rostocker Aquavit 2 cl 2,50 €

Klare Brände / Liköre

Rostocker Küstenbriese „Mann un Fru“ 2 cl 2,50 €

Rostocker Doppel-Kümmel „Mann un Fru“ 2 cl 2,50 €

Echter Nordhäuser Doppelkorn 2 cl 2,10 €

Fischergeist (brennend serviert)

2 cl 2,60 €

Kräuterlikör

Fernet-Branca

Jägermeister

Ramazottí

Ramazottí on the Rocks



ORIGINAL
LEHMENT
Rostocker

2 cl 2,30 €

2 cl 2,20 €

2 cl 2,50 €

4 cl 4,90 €

Sahne-Likör

Baileys

Baileys on Ice

2 cl 2,10 €

4 cl 4,10 €

Spirituosen aus der Region

Kaland Kuemel

Kümmelspirituose aus einer kleinen Manufaktur östlich von Rostock

Swatter Haase Kräuterbitter

Sanddornlikör

2 cl 3,20 €

2 cl 2,60 €

2 cl 2,10 €

Whiskey und Weinbrand

Asbach Uralt

Jim Beam White ²

Glenfiddich 12 Jahre Special Reserve ²

2 cl 2,20 €

4 cl 3,80 €

4 cl 6,70 €

Wodka

Moskovskaya

2 cl 2,10 €

Tequila

Silla Silver

Silla Gold

2 cl 2,10 €

2 cl 2,10 €



Cocktails (alkoholfrei)

„Sportsman“	
Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, Grenadine	4,80 €
„Summer-Cooler“	
Kirschsaf, Gínger Ale, Limettensírup 2	5,40 €
„Tropic Star“	
Ananas- und Orangensaft, Maracuja-Nektar	4,80 €
„Red Kiss“	
Ananas-, Kirsch- und Zitronensaft, Erdbeersírup 2	4,80 €

Cocktails (alkoholhaltig)

„Híddenseer“ Haus-Cocktail	
Vodka, Blue Curacao 2, Fup 7, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice 2	7,40 €
„Tequila Sunrise“	
Tequila, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine 2	5,60 €
„Caipirinha“	
Pítu, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice 2	6,90 €
„Kibaretto“	
Amaretto, Kirschsaf, Bananen-Nektar	6,90 €

Sekt

Haus Sekt trocken oder halbtrocken	0,1 l 2,90 €	0,75 l 20,50 €
Haus Sekt alkoholfrei	0,1 l 2,70 €	0,75 l 19,50 €

Weißwein

Weingut Deckert, Saale-Unstrut

Bacchus

QbA trocken 1

0,2 l 5,80 € 0,75 l 25,40 €

blumig mit fruchtiger Säure und leichten Muskatton

Weingut Alde Gott, Baden/Ortenau

Rivaner & Riesling

QbA trocken l
feinfruchtiger, belebender Duft, feine Fruchtaromen

0,2 l 3,90 € 0,75 l 17,10 €

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Riesling

QbA trocken l
leicht und fruchtig, hellgold mit grünen Reflexen

0,2 l 4,30 € 1,00 l 18,80 €

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Müller-Thurgau

QbA halbtrocken l
saftig mit leichter Süße, Aromen von Birne, Grapefruit und Muskatnuss

0,2 l 3,80 € 1,00 l 16,30 €

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Grauburgunder

QbA trocken l
Duft nach Apfel und Birne, leichter Sommerwein

0,2 l 5,60 € 1,00 l 25,20 €

Weingut F. Kiefer

„Den Tag versüßen“, Baden

Weißweincuvée lieblich
saftig süßes Geschmackserlebnis, der an Pfirsich und Nektarinen erinnert

0,2 l 4,80 € 0,75 l 20,90 €



Rotwein

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Dornfelder

QbA, trocken, vollmundig |

0,2 l 4,50 € 1,00 l 20,00 €

Collegium Württemberg, Württemberg

Trollinger

QbA, halbtrocken |

0,2 l 5,50 € 1,00 l 24,60 €

mit viel Frucht und Schmelz, ein süffiger Klassiker aus Württemberg

Weingut Grassl, Gornuntum, Österreich

Blauer Zweigelt

trocken |

0,2 l 4,40 € 1,00 l 19,60 €

kräftige Duft nach Kirschen und blauen Beeren, kühl-würzig

Cruse, Languedoc, Frankreich

Cabernet Sauvignon

Vin de Pays d'Occ |

0,2 l 5,00 € 0,75 l 22,40 €

granat- bis purpurfarben, Duft von Cassis und Aromen von Gewürzen und Heu

Weinkontor Westhofen

„Der Wonnegott“, Rheinhessen

fruchtig ausgeprägte süße

0,2 l 4,10 € 1,00 l 19,20 €

Rosé-Wein

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Spätburgunder Weißherbst

QbA, halbtrocken |

0,2 l 4,30 € 0,75 l 18,90 €

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, ein Wein für gesellige Momente

Weingut F. Kiefer

„Schmetterlinge im Bauch“, Baden

eine beschwingte Rosécuvée, feinherb

sein feiner Trinkfluss verschafft Lebensfreude pur

0,2 l 5,30 € 0,75 l 22,90 €

