

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. Einen kleinen Einblick bekommen Sie mit unserem Hausprospekt. 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 Restaurant. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess in der Küche kann eine Unverträglichkeit mit Spuren von Allergenen nicht völlig ausgeschlossen werden.



Fischsuppe, im Leuchtturm serviert

tomatisierte Fischsuppe mit dem Besten von Ostseefischen *acbd*

6,90 €

Bruscetta

geröstetes Weißbrot mit Tomate,

Zwiebeln, wilder Rauke und Basilikum *ac*

4,90 €

Kleiner gemischter Salatteller

Variation von Blattsalaten mit Strauchtomaten, Gurke,

Gartenkräutern und Sanddorn-Vinaigrette *acg 234916*

4,90 €

Überbackenes Würzfleisch mit Baguette *acg*

4,90 €

Kartoffelpuffer

mit Räucherlachs und Gartensalat *bgi*

5,40 €

Stralsunder Matjestopf

Tatar vom Sassnitzer Hering mit Landbrot,

Butter und buntem Salat *acdg 234916*

7,90 €



Fisch



Dreierlei vom Matjes

Kräuter-, Rotwein- und Pfefferhering

mit Hausfrauensobe und deftigen Bratkartoffeln *ia*

14,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit geschwenktem Paprika-Karotten-Gemüse

und Kräuterkartoffeln *aim*



16,40 €

Kutterscholle auf großer Fahrt

Schollendoppelfilets mit sautierter Riesengarnele

an Gartensalaten und Bratkartoffeln *abmg*

16,60 €

Ostseedorsch im Knuspermantel

mit Rahmwirsing, krossem Bacon und Rosmarinkartoffeln *acgm*

17,10 €

Hiddenseer Fischerplatte

gebratenes Zanderfilet, Schollendoppelfilets,

geknuspertes vom Ostseedorsch mit Riesengarnele

für eine Person

22,60 €

und sautiertem Gartengemüse *abcg*

für zwei Personen

39,20 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder, QbA trocken

Duft nach Birne und Apfel mit mittlerer Säure



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 1/2 Uhr mit
wecken!*

Ringelwag,

15,90 €

Rumpsteak gebraten

mit Kräuterbutter, Grillgemüse, gebackenen

200 gr.

19,70 €

Rosmarinkartoffeln und buntem Salat ^{agi}

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



Mecklenburger Rote Grütze ^g

Schichtdessert mit Pumpernickel und Schlagsahne ^{aef}

4,20 €

Sanddorncreme

mit sieben Waldbeeren und Schlagrahm ^{ogm}

4,60 €

Orangen-Panna-Cotta

mit Vanillesoße und karamellisierten Apfelspalten ^{acgm}

4,90 €

Crème Brûlée

mit Walnuss-Splittern und Sanddornspiegel ^{ogm}

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 Natripökelsalz
- Nr. 15: mit Nitrat
- Nr. 16: gewachst
- Nr. 17: Taurin
- Nr. 18: gentechnisch veränderte Rohstoffe

Getränkete



Aperitif

Martini Bianco 2	5 cl	2,90 €
Campari on the Rocks 2	4 cl	3,50 €
Aperol	5 cl	4,50 €

Longdrinks

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



Fassbiere

Störtebeker Schwarz-Bier (samtweich-röstig)	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,10 €
Störtebeker Pilsener-Bier (gehaltvoll-herb)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
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 Frischungsgetränke



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 ⁶² , Pepsi Cola light ²⁴⁵⁶⁷	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,90 €
Spezi ²⁶⁷ , 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		
Tomatensaft		
Ananassaft		
Bananen-Nektar		
Kirsch-Nektar		
Maracuja-Nektar		
Rhabarber-Nektar		
Ki-Ba		



Joachim Klöpfer

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

Säfte aus der Region

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

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke



Cafe Crema ☺	2,20 €
Kaffee Pott ☺	3,50 €
Espresso ☺	2,20 €
Doppelter Espresso ☺	3,90 €
Cappuccino ☺	2,70 €
Milchkaffee ☺	3,00 €
Latte Macchiato ☺	3,10 €



Auf Wunsch servieren wir Ihnen 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 BIO Tee	3,60 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

- Earl Grey – aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack
- Früchtetee – Mischung mit Rhabarber, besonders lecker und fruchtig
- Münze – aus verschiedenen Minzsorten (Pfeffer-, Krause- und Apfelminze)
- Wiesenkräuter – milde vertraute und beliebte Kräuter
- Rooibos – mit echten Vanillestückchen
- Grüner Tee – fein – herber Geschmack



Grappa und Brände

Grappa „Nonino“	2 cl 3,00 €
Williamsbirne	2 cl 3,00 €
Sanddorngeist	2 cl 3,30 €
Zwetschge	2 cl 3,40 €

Aquavit

Jubiläums	2 cl 2,50 €
Rostocker Aquavit	2 cl 2,50 €

Klare Brände / Liköre

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl 2,10 €
Rostocker Küstenbriese „Mann un Fru“	2 cl 2,50 €
Rostocker Doppel-Kümmel „Mann un Fru“	2 cl 2,50 €
Fischergeist (brennend serviert)	2 cl 2,60 €



ORIGINAL
LEHMEN
Rostocker

Kräuterlikör

Jägermeister	2 cl 2,20 €
Fernet-Branca	2 cl 2,30 €
Ramazzotti	2 cl 2,50 €
Ramazzotti on the Rocks	4 cl 4,90 €

Sahne-Likör

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

Spirituosen aus der Region

Sanddornlikör	2 cl 2,10 €
Swatter Haase Kräuterbitter	2 cl 2,60 €
Kaland Kuemel	2 cl 3,20 €
Kümmelspirituose aus einer kleinen Manufaktur östlich von Rostock	

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 6,70 €

Wodka

Moskovskaya

2 cl 2,10 €

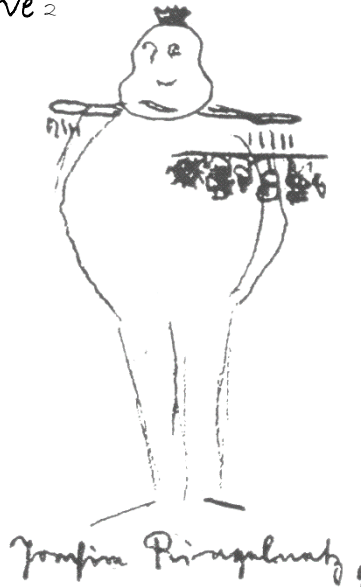
Tequila

Silla Silver

2 cl 2,10 €

Silla Gold

2 cl 2,10 €



Jonfin Pinguin ⁴

Cocktails (alkoholfrei)

„Sportsman“

Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, Grenadine

4,80 €

„Tropic Star“

Ananas- und Orangensaft, Maracuja-Nektar

4,80 €

„Red Kiss“

Ananas-, Kirsch- und Zitronensaft, Erdbeersirup ²

4,80 €

„Summer-Cooler“

Kirschsaft, Ginger Ale, Limettensirup ²

5,40 €

Cocktails (alkoholhaltig)

„Tequila Sunrise“

Tequila, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine ²

5,60 €

„Caipirinha“

Pitu, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice ²

6,90 €

„Kibaretto“

Amaretto, Kirschsaft, Bananen-Nektar

6,90 €

„Hiddenseer“ Haus-Cocktail

Wodka, Blue Curacao ², Fup ⁷, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice ²

7,40 €



Sekt

Haus-Marke trocken oder halbtrocken

0,1 l 2,90 € 0,75 l 20,50 €

Haus-Marke alkoholfrei

0,1 l 2,70 € 0,75 l 19,50 €



Weißwein

Weingut Alde Gott, Baden/Ortenau

Rivaner & Riesling

QbA trocken l

0,2 l 3,90 € 1,00 l 17,10 €

belebender Duft, feine Fruchtaromen

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Riesling

QbA trocken l

0,2 l 4,30 € 1,00 l 18,80 €

leicht und fruchtig, hellgold mit grünen Reflexen

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Grauburgunder

QbA trocken l

0,2 l 5,60 € 1,00 l 25,20 €

leichter Sommerwein, Duft nach Apfel und Birne

Weingut Deckert, Saale-Unstrut

Bacchus

QbA trocken l

0,2 l 5,80 € 0,75 l 25,40 €

blumig mit fruchtiger Säure und leichten Muskatton

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Müller-Thurgau

QbA halbtrocken l

0,2 l 3,80 € 1,00 l 16,30 €

saftig mit leichter Süße, Aromen von Birne, Grapefruit und Muskatnuss

Weingut F. Kiefer

„Den Tag versüßen“, Baden

Weißweincuvée lieblich

0,2 l 4,80 € 1,00 l 20,90 €

saftig süßes Geschmackserlebnis, der an Pfirsich und Nektarinen erinnert

Rotwein

Weingut Grassl, Garnuntum, Österreich

Blauer Zweigelt

trocken |

0,2 l 4,40 € 1,00 l 19,60 €

kühl-würzig, kräftige Duft nach Kirschen und blauen Beeren

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Dornfelder

QbA, trocken, vollmundig |

0,2 l 4,50 € 1,00 l 20,00 €

Cruse, Languedoc, Frankreich

Cabernet Sauvignon

Vin de Pays d'Oc, trocken |

0,2 l 5,00 € 0,75 l 22,40 €

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

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

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 €

ein Wein für gesellige Momente, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren

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 €

