



RESTAURANT

Zur Kajüte

SEIT 1991

Ein zweites Mal.

Könnte ich mein Leben noch einmal vor vorn beginnen, würde ich versuchen mehr Fehler zu machen.

Ich würde albern sein, würde ganz locker werden, nur noch ganz wenig Dinge ernst nehmen.

Ich werde entscheidend verrückter sein und mehr Gelegenheiten beim Schopfe fassen. Öfter auf Reisen gehen und mehr Sonnenaufgänge auf mich wirken lassen.

Ich würde mehr echte Probleme lösen und weniger eingebildete Nöte haben.

Augen – Blicke einen nach dem anderen genießen, nicht mehr vorausplanen.

Auch das hat uns „CORONA“ in den letzten Wochen/Monaten gelehrt, nichts ist selbstverständlich und bleibt wie es ist.

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind
und genießen Sie Ihre Zeit
bei uns.

Gastgeberin Janett Zeman mit Familie und Team

Suppen

Soljanka „Die Kultsuppe des Ostens“^{5,6,10}
deftige Suppe mit Gemüse und Wurst süß-sauer

6 €

„Selliner“ Fischsuppe ^{8,5,6,10}

klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse,
Filet vom Norwegischen Lachs, Seelachs und Dorsch
mit frischen Kräutern

6 €

Salate

knackige frische Salat Bowl ^{10, 6, 2, 1}

mit frischen Blattsalaten und Eisbergsalat, Tomaten,
Paprika, roten Zwiebeln,
frischem Apfel-Möhrensalat, und Gurkensalat
mit hausgemachtem Honig-Senfdressing und Baguette

klein 6 €

groß 9 €

wahlweise mit 8:

gebratenen fünf Garnelen

18 €

gebratenem Lachsfilet

18 €

hausgemachter Apfel-Möhrensalat ^{10, 6} 4 €

frischer Gurkensalat ^{10, 6} 4 €

Vorspeisen

Raguout fin 1,4,5,10

Würzfleisch mit Käse überbacken, Salat
und Baguette

7 €

hausgemachtes Matjestatar „Nordische Art“ 1,2,8

mit roten Zwiebeln, Ei und Gurke
auf einem Kartoffelpuffer

8 €

Camembert gebacken 1,4,10

auf Pumpernickel und Sanddorngelee-Dip

8 €

Pasta-Pfanne-Grill

Pasta „Bärlauch“ vegetarisch ^{1,2,4,7}
Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto
und Grana Padano (Parmesan) 10 €

Pasta „Waldfrieden“ ^{1,2,4,10}
Tagliatelle mit Streifen vom Schweinefilet
in einer Sahnesoße verfeinert mit Balsamico 14 €

„Hamburger“ Schnitzel ^{1,2,6,10}
paniertes Schweineschnitzel mit einem Spiegelei, dazu
hausgemachte Bratkartoffeln und Salat 15 €

Schweine-Medaillons gegrillt ^{1, 2}

auf Bärlauch- Tagliatelle
mit getrockneten Tomaten

17 €

oder

auf Braten-Jus, mit frischem Gemüse ^{1,4,5, 6,10}
und Bratkartoffeln

17 €

Schweinesteaks „au four“ ^{1,4,5,6,10}

Steaks überbacken mit feinstem Würzfleisch und Käse,
Salat und Steak-House-Pommes

18 €

Argentinisches Rumpsteak medium ^{2,4,5,6}

an Zitronenbutter, Salat und Rosmarinkartoffeln 23 €

auf Wunsch dazu Braten-Jus ^{1,4,5,6,10}: 2 €

Regionale Fische aus Bodden und Meer

Zwei hausgemachte Bratheringe süß-sauer eingelegt^{1,4,5,6,8,10}
mit Kartoffelstampf und Gurkensalat 12 €

zarte Matjesfilets „Nordische Art“^{1,2,4,5,8,10}
an frischen Apfelspalten, Zwiebelringen,
Hausfrauensobe und Bratkartoffeln 13 €

Fish and Chips^{1,2,4,6,8,10}
Dorschfilet im Bierteig gebacken
mit Fritten und Remouladensobe 16 €

gebratenes Lachsfilet^{1,2,4}
in Bärlauch geschwenkten Tagliatelle
Parmesan und Kirschtomaten 18 €

Kutterscholle 1,4,6,8,10

mit Speck und Zwiebeln, frischem Gurkensalat
und Bratkartoffeln

18 €

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 1,4,6,8,10

mit Zitronenbutter, auf deftigen Bratkartoffeln und
frischem Apfel-Möhrensalat

18 €

Dorschfilet klassisch gebraten 1,2,4,5,6,8,10

mit kräftig-körniger Senfsobe, Salat
und Bärlauch-Kartoffelstampf

19 €

„Waldfrieden“ Fischteller 1 Person 1,4,5,8,10

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch
kleiner hausgemachter Garnelenspieß
Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

19 €

Traditioneller Labskaus - das alte Seefahreressen

Labskaus ist ein echtes Seefahrer-Gericht aus dem Norden ^{1,2,4,5,6,8,10}

Corned Beef auf Kartoffelstampf mit Roter Beete, Rollmops
Spiegelei und Gewürzgurke (unser Geheimtipp) 17 €

Mecklenburger Spezialität

Dorschfilet mit Blutwurst gebraten ^{1,4,6,8,10}

auf Rahmwirsing und Rote-Beete Stampf 21 €

Unsere Kajüten Fischplatte ^{1,2,4,5,6,8,10}

Fischplatte für 2 Personen 39,00 €

Filets von den Edelfischen Zander, Lachs und Dorsch,
2x hausgemachte Garnelenspieße, frisches Gemüse,
Dijon-Senfsoße, Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln

Desserts

Vanilla Special^{1,2,4,10}

zart schmelzendes Vanille Eis
mit Kürbiskernöl

3 €

Original „Rügener“ Rote Grütze^{1,2,4,10}

im Weckglas mit Creme-Vanilleeis

5 €

heißer „hausgemachter“ Apfelstrudel^{1,2,4,10}

an Vanilleeis und Sahnehäubchen

6 €

„Schwarzer See“^{1,2,4,7,10}

Mousee au Chocolat

6 €

Sanddornparfait^{1,2,4,10}

auf einem Beerenspiegel

7 €

Dazu empfehlen wir einen Kaffee, Espresso oder
Baileys Latte.

Biere frisch vom Fass

Lübzer Pils	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €
Lübzer Schwarzbier	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €
Erdinger hell	0,50 l	4.80 €
Alster	0,30 l	3.00 €
	0,50 l	4.80 €

Flaschenbiere

Störtebeker „1402“ Kellerbier	0,33 l	3.80 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,50 l	5.00 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,50 l	5.00 €
Störtebeker Bio Sanddornradler	0,33 l	3.80 €
Sanddorn-Weizen	0,33 l	3.80 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	3.80 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	5.00 €

Alkoholfreies

LOONA Säfte (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Kiba) ¹⁰	0,2 l	2.80 €
Coca Cola, Coca Cola light ^{10,11}		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ^{10,11}	0,33 l	3.80 €
Sanddornbrause ^{10,11}	0,33 l	3.70 €
Sanddornsaft ¹⁰	0,2 l	3.50 €
Fritz Rote Traubenschorle oder Rhabarberschorle ¹⁰	0,33 l	3.50 €
Bitter Lemon Ginger Ale, Tonic ^{10,11}	0,2 l	2.80 €
Apfelsaftschorle ^{10,11}	0,25 l	2.60 €
LOONA Mineralwasser	0,25 l	2.60 €
LOONA Mineralwasser still	0,25 l	2.60 €
LOONA Mineralwasser still	0,75 l	6.00 €
LOONA Mineralwasser medium	0,75 l	6.00 €

Kaffee- und Teespezialitäten

Kontor Scheele

Die Stralsunder Rösterei

Pommern Röstung	Tasse	2.50 €
Pommern Röstung	Kännchen	4.50 €
Espresso	einfach	2.50 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch ⁺		3.00 €
Milchkaffee ⁺		3.50 €
Latte Macchiato ⁺		3.50 €

Tee von "Eilles"

Sommerbeeren, Kamille, Pfefferminze je Glas 0,3 l

Grüntee-Asia Superior Blatt, Tea Spa Magica (Kräuter)

Rooibos-vanilla, Englisch Ceylon Select Blatt 3.00 €

Glas heiße Schokolade ^{+,10} 2.50 €

Glas heiße Schokolade mit Sahne ^{+,10} 3.00 €

Leckere Heißgetränke

Küsten - Glühwein rot oder weiß ^{10,11}	3.50 €
Baccussfeuer - roter Wein im Holzfaß gereift ^{10,11}	4.50 €
Heißer Sanddornnektar ¹⁰	3.80 €
Küsten - Glühwein mit Rum oder Amaretto ^{10,11}	4.00 €
Glühkirsche - heißer Kirschnektar mit Rum oder Amaretto ^{10,11}	4.50 €
Sanddornfeuer (Sanddornglühwein) ¹⁰	5.00 €
Sanddornrogg	6.00 €

Spiritouzen

„Mönchguter“ Hofbrennerei „Zur Strandburg“

„Achterwasser Aquavit“, Sanddorngeist, Sanddornlikör,
Kümmel und Korn und Pickendüster Kräuterkööm

„Rügener“ Obstler, Hauszwetschge, Schwarzer Johannisbeergeist,
Williams Birne, RubINETTE -Apfelbrand, Plüschappellikör ^{10,11}

2 cl 3.80 €

Bitter & Kräuter

Fischergeist „brennend serviert“ 2 cl 2.80 €

Klabautermännchen^{10,11} 2 cl 2.50 €

Ramazotti^{10,11} 4 cl 4.50 €

Fernet Branca^{10,11} 2 cl 2.50 €

Jägermeister^{10,11} 2 cl 2.50 €

Klares

Rostocker Doppelkümmel,¹⁰ 2 cl 2.80 €

Malteser Kreuz,¹⁰ 2 cl 2.50 €

Jubi-Aquavit,¹⁰ 2 cl 2.50 €

Grappa

NONINO Grappa 2 cl 4.90 €

Prickelwasser

Crémant de Loire Blanc Brut 0,1 l 0,75 l

Flaschengärung Pays de la Loire, Frankreich 7 € 41,00 €

der Crémant hat eine klare Farbe mit grauen Reflexen. Die Blasen sind sehr feinperlig. Eine wunderbare Fruchtnote von Pfirsich, Trockenfrüchten und Brioche.

reichlich, fruchtig, großzügig und frisch.

Pizzolato Spumante Rose extra dry **BIO** 0,75 l 28.50 €

Weinkarte (weiß)

Grauburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7 €	17 €	23 €

intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure
dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz

„Ostseefisch“ Weißburgunder trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	6 €	15 €	22 €

Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig,
leicht und ein wenig spritzig.

Cipriano Lugana DOC trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Cipriano, Venetien, Italien	8.50 €	20.00 €	28.00 €

Feines Aromenprofil von grünen Äpfeln, weißen Beeren, Zitronen und
einen Hauch grüner Blätter. Fruchtig-frisch auch am Gaumen mit viel
Schmelz und cremigem Mundgefühl. Rund und zugänglich, feinsaftig
und toll balanciert.

Riesling trocken	0,2l	0,5l	
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	6.50 €	16.00 €	

Typischer Riesling: saftig und frisch mit schöner Fruchtigkeit
und knackiger Säure

BACCUS trocken Freyberger Herrenberg	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Deckert, Saale-Unstrut	6.00 €	15 €	22 €

Blumig mit fruchtiger Säure, feiner Würze und leichtem Muskatton

Kreuznacher Mönchberg Scheurebe mild

Weingut Paul Anheuser, Nahe	0,2l	0,5l	0,75l
	5.50 €	13.50 €	19,00 €

Herrlich blumig und fruchtig mit schöner Restsüße

Müller Thurgau halbtrocken	0,2l	0,5l
Bezirksskellerei Markgräferland, Baden		

blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße	5.50 €	13.50 €
-------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	6 €	15 €	22 €

Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen
harmonische Würze und schöne Rest Süße

Weinkarte (rot)

Spätburgunder halbtrocken	0,2l	0,5l	0,75l
Graf von Kageneck, Baden	5.50 €	13.50 €	19.00 €

Aromen von Kirchen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von heller Farbe.

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP.

trocken.	0,2l	0,5l	0,75l
Paolo Leo, Apulien, Italien	7.80 €	19.50 €	27.00 €

„Spaziergang des Kardinals“: dunkle Beeren rote Früchte und viele Gewürze. Eine ausgeprägte Fruchtaromatik, wie es sich für einen Primitivo gehört. Der „Passo del Cardinale“ zeigt im Mund eine tolle Beerenfrucht, ist dicht und kraftvoll, und doch elegant.

Amarone della Valpolicella Classico „Reius“ trocken

Sartori, Venetien, Italien	0,2l	0,75l
	11.50 €	48.50 €

Ein konzentriert aromatischer Wein mit fruchtigem Bukett, Würznoten und einem samtigen Geschmack.

Montepulciano d`Abruzzo trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Mont`ALBANO, Italien	6 €	15 €	22 €

Rubinrote Farbe, intensives Bukett, das an rote Früchte erinnert. Dieser Wein hat eine robuste Struktur mit guter Frucht und mittlerer Säure.

Hereford Angus Malbec trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Bodegas La Rosa, La Pampa, Argentinien	6.00 €	15.00 €	20,00 €

Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen, die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein.

MontGras Quatro Reserva trocken	0,2l	0,5l	0,75l
MontGras, Central Vally, Chile	8.00 €	20.00 €	28.00 €

Mit dem über 11 Monate in kleinen Eichenholzfassern gereiften Quatro vermählt Hernan Gras das jeweils Beste seiner vier feinsten Rebsorten zu einem Wein der Extraklasse. Cabernet Sauvignon zeichnet für Rückgrat und Komplexität verantwortlich, Syrah für Tiefe und Harmonie, Carmenere für volle Frucht und Malbec für eine Würze

Rose - Weine

Delheim Pinotage Rosè trocken	0,2l	0,5l	0,75l
Delheim, Stellenbosch, Südafrika	6.00 €	15.00 €	21,00 €

Unglaublich dichtes, duftiges Bukett. dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen. frisch saftig

Fräulein Rosè feinherb	0,2l	0,5l	0,75l
Weingut Kesselring, Pfalz	5.50 €	13.50 €	19,00 €

Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Kirschen. Am Gaumen frisch saftig, tolle Frucht. Cuvée aus Merlot und St. Laurent.

Weinschorle trocken/halbtrocken/süß	0,2l	5 €
-------------------------------------	------	-----

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Zusatzstoffe in der Speisekarte:

- 1 Gluten/ Stärke
- 2 Ei/ Eiprodukte
- 3 Soja/ Sojaprodukte
- 4 Milch/ Milchprodukte
- 5 Sellerie
- 6 Senf
- 7 Schalenfrüchte/ Nüsse
- 8 Fisch/ Weich und Krustentiere
- 9 Sesam
- 10 Zuckerart
- 11 Farbstoffe