

Willkommen im „Kapitänshaus am Unterfeuer“!



*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Mit Neuem und Bekanntem möchten wir Ihr Interesse für
die regionale und genussvolle Küche
Mecklenburg-Vorpommerns wecken.*

*Wir bieten Ihnen leckeren Fisch und andere Spezialitäten aus
aller Welt. Nachhaltigkeit und beste Qualität bei der Auswahl
unserer Produkte liegen uns am Herzen.*

Vieles ist ohne lange Umwege zu uns gelangt.

Die traditionelle Zubereitung unserer Gerichte ist uns wichtig.

*Auch Gäste mit vegetarischen und veganen
Ernährungsgewohnheiten kommen bei uns nicht zu kurz.
Unsere Speisekarte bietet Gaumenfreuden, die Sie noch gar nicht
kannten und Gewohntes, dass Sie nicht missen wollen.*

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-

Das Team des Kapitänshauses möchte Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Da in unserem Haus vieles frisch zubereitet wird und wir weitgehend auf Fertigprodukte verzichten, weisen wir vorsorglich darauf hin, dass es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.



Gerne können Sie aus folgenden Sättigungsbeilagen bei unseren Hauptgerichten wählen:

- Reis
- Nudeln
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Pommes

Wir sind gespannt, was Ihnen am besten schmeckt!



eine Suppe - kräftig und deftig!

Kapitänshaus-Suppe

*mit Lauch, Kartoffeln, Dill, Sahne,
Lachswürfeln und hausgebeiztem Lachs*

8,90 €

Barnstorfer Fischtopf

*mit Gemüsestreifen, Fischwürfel
und gehacktem Dill*

8,90 €

Tagessuppe

nach wechselndem Angebot



... zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes

Kapitänsbrot ...

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-



Alte Seefahrtsschule um 1910



Alte Seefahrtsschule 1960



vorneweg und zwischendurch

Bilgenschweinfutter

*feines hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein
mit Käse gratiniert
Zitrone und Kapitänsbrot
8,50 €*

im Ofen gebratener Garnelenspieß

*an Salatbouquet,
mit Honigsenf-Dressing und Knoblauchdip,
dazu reichen wir Knoblauch- oder Kräuterbrot
14,90 €
ein Garnelenspieß extra
7,50 €*

Mittelwächter

*hausgebeizte Graved-Lachs-Streifen
mit Senf-Honig-Dip,
an Kartoffelpuffer und Salatbouquet
15,90 €*

die 3 Eisheiligen

*gebackene Calamari-Ringe,
Seelachshappen im Backteig,
Garnelen im Backteig, dazu
Aioli und Remoulade-Dip an Salatbouquet
16,90 €*

*Da in unserem Haus vieles frisch zubereitet wird
und wir weitgehend auf Fertigprodukte verzichten,
weisen wir vorsorglich darauf hin,
dass es eventuell zu längeren
Wartezeiten kommen kann.*



*Wenn er wacht, dann redet er
und wenn er schläft, dann schnarcht er,
was er meint ist richtig und was er tut ist wichtig.*



knackig-frische Salate

Beilagensalat

*kleiner gemischter Salat
mit Honigsenf-Dressing*

6,90 €

großer Salat

*gemischter Salat
mit Dressing nach Wahl*

13,20 €

Unsere Zusatzoptionen:

gebratenes Putenbrustfilet (200g) + 10,00 €

gebratenes Seelachsfilet + 7,50 €

hausgebeizter Lachs + 9,30 €

2 gekochte Eier + 4,00 €

*zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen
unser hausgebackenes Kapitänsbrot,
dazu wahlweise Honigsenf-Vinaigrette,
oder Balsamicodressing*

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-



*Da in unserem Haus vieles frisch zubereitet wird
und wir weitgehend auf Fertigprodukte verzichten,
weisen wir vorsorglich darauf hin,
dass es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.*



för de Lütten

Äquatorflücken

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

5,90 €

kleine Meuterei

Nudeln mit Tomatensauce

6,50 €

Neptuns Dreizack

drei Eierpfannkuchen mit Puderzucker und Apfelmus

6,90 €

Moby Dünn

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

10,90 €

Leichtmatrose

Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

11,50 €



Saisonöffnung

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-



Ostseebad Wustrow, alte Gärtnerei



Ostseebad Wustrow, Dorfstraße (heute: „Neue Straße“)



Fischgerichte

gebackene Scholle

*mit deftigen Bratkartoffeln
und wahlweise Speckstippe*

28,90 €

Silber der Ostsee

*gebratene grüne Heringe
an deftigen Bratkartoffeln*

18,50 €

Kabeljaufilet

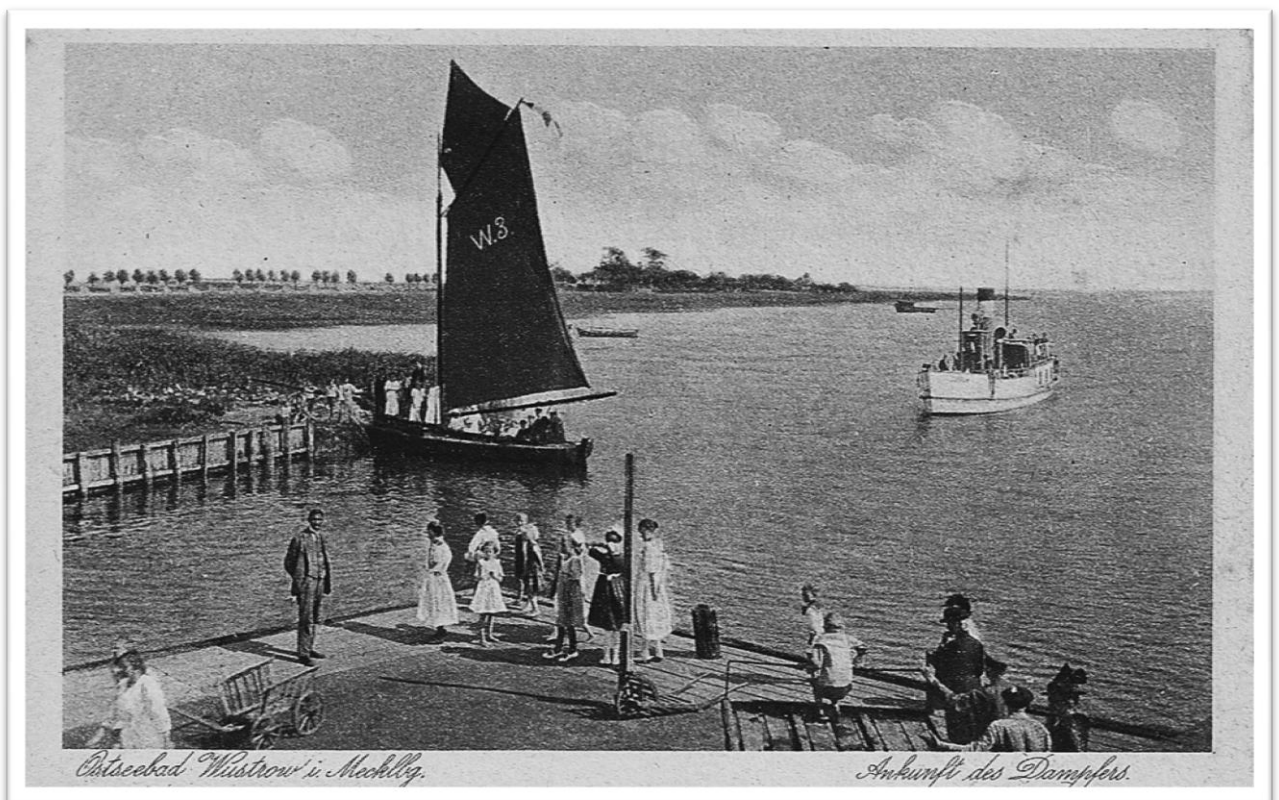
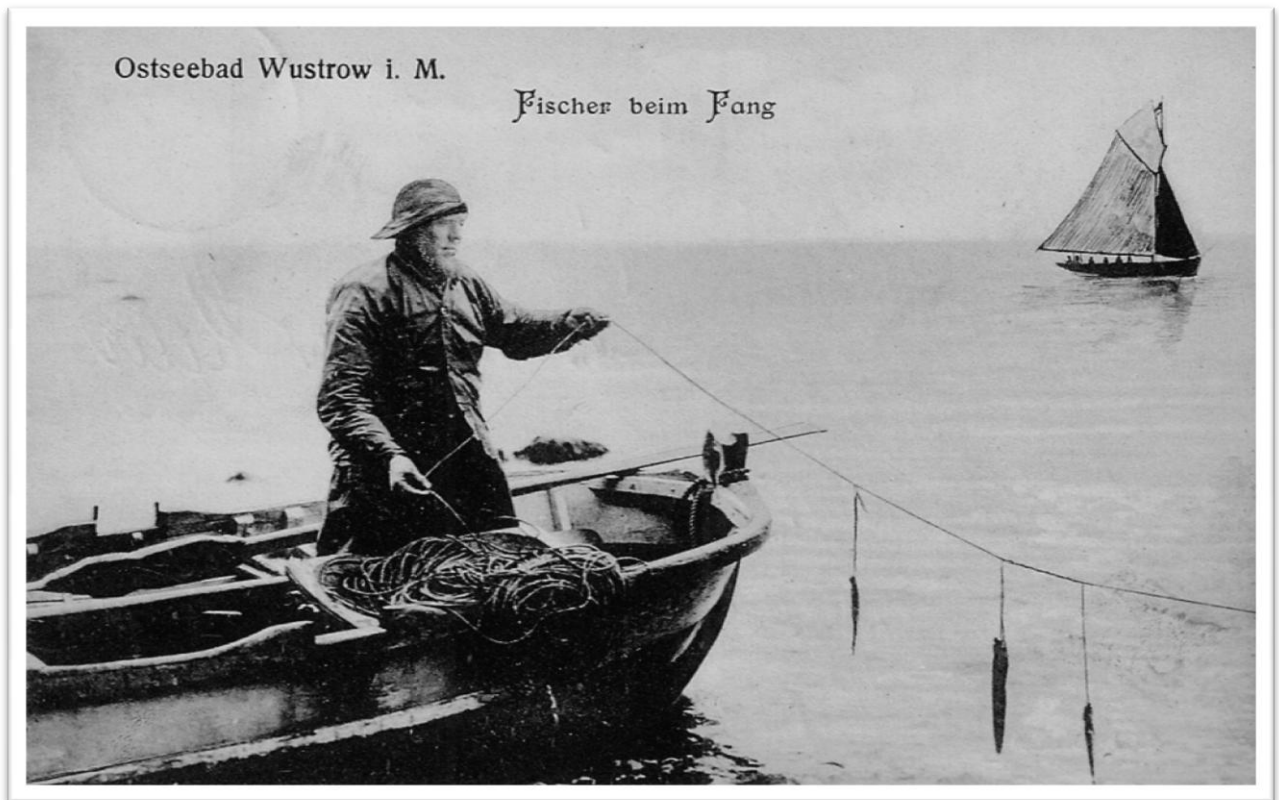
*im Ofen gebraten mit Senf-Sauce
an deftigen Bratkartoffeln*

26,90 €

Lachsfilet

*mit Bandnudeln, Spinat, Knoblauch,
Kirschtomaten und Sahne*

29,90 €



Da in unserem Haus vieles frisch zubereitet wird
und wir weitgehend auf Fertigprodukte verzichten,
weisen wir vorsorglich darauf hin,
dass es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.



und mehr Fisch

„Kaventsmann“

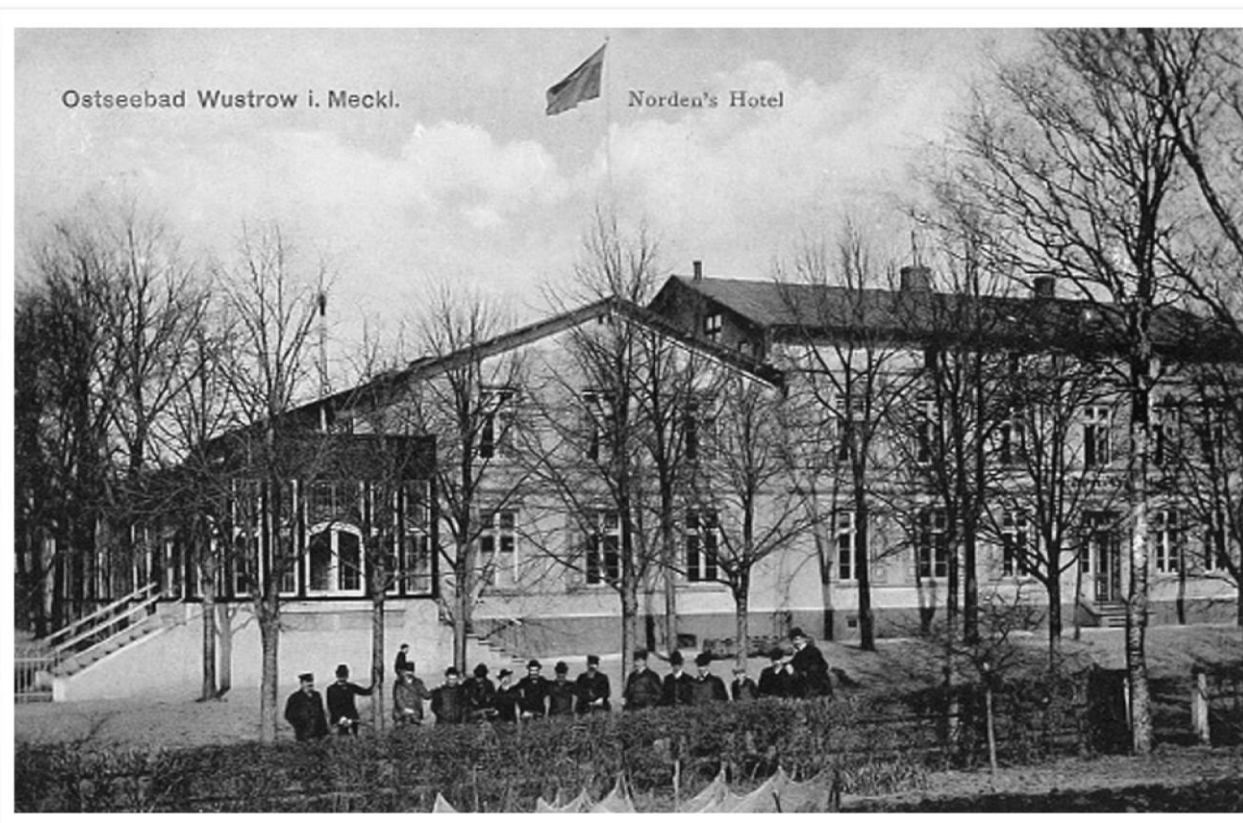
*Seelachsfilet auf Blattspinat
und Bandnudeln mit Käse gratiniert
23,90 €*

„Back & Steuerbord“

*Filet vom Seelachs
auf Tomatensoße = Backbord
und Spinat = Steuerbord,
an deftigen Bratkartoffeln
22,50 €*

„Floating Dutchman“

*Seelachshappen in Bierteig gebacken
mit Aioli, Remoulade und Kokos-Curry Dip
dazu reichen wir Pommes
22,10 €*



Fritz-Reuter-Schänke

Ostseebad Wustrow (Mecklb.)



Ruhe und Gemütlichkeit

Matrosen-Platte

*-für eine oder zwei Personen-
eingelegter Hering als Brathering,
Matjes und Rollmops,
mit Apfel-Zwiebel-Rahm, sowie
deftigen Bratkartoffeln*

1 Pers: 21,90 € 2 Pers: 41,00 €

Bootsmann-Platte

*-für eine, zwei oder drei Personen-
im Ofen gedünstete Filets vom Seelachs, Kabeljau und Lachs,
mit Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und
Miesmuscheln
sowie Salz- oder deftige Bratkartoffeln*

1 Pers: 30,20 € 2 Pers: 54,90 € 3 Pers: 76,40 €

Kapitänsteller

*-für eine, zwei oder drei Personen-
Filet vom Kabeljau, Seelachs, Lachs,
im Ofen gebraten,
Calamari und gebeizter Lachs
dazu reichen wir Ihnen Speckbohnen,
sowie Salz- oder deftige Bratkartoffeln*

1 Pers: 34,00 € 2 Pers: 65,90 € 3 Pers: 95,50 €

*Reutergeld = Geld von mecklenburgischen Städten
in der Weltwirtschaftskrise*



Als Reutergeld werden spezielle deutsche Notgeldscheine bezeichnet. Sie wurden 1922 von 70 verschiedenen mecklenburgischen Städten ausgegeben. Die Nennwerte waren 10, 25 und 50 Pfennige.



Reutergeld diente nicht wie übliches Notgeld als Ersatzgeld, sondern war von Anfang an als Sammlerobjekt für Notgeldsammler gedacht. Es wurde erst nach dem Verfalltag verkauft.





gutes aus dem Norden

2 marinierte eingelegte Bratheringe

*mit Zwiebelringen, Salatvariation
an deftigen Bratkartoffeln*

21,90 €

Matjesfilet

*mit einem feinem Apfel-Zwiebel-Rahm,
an einer Salatvariation und deftigen Bratkartoffeln*

21,90 €

vegetarische Gerichte

Zucchini-schiffchen

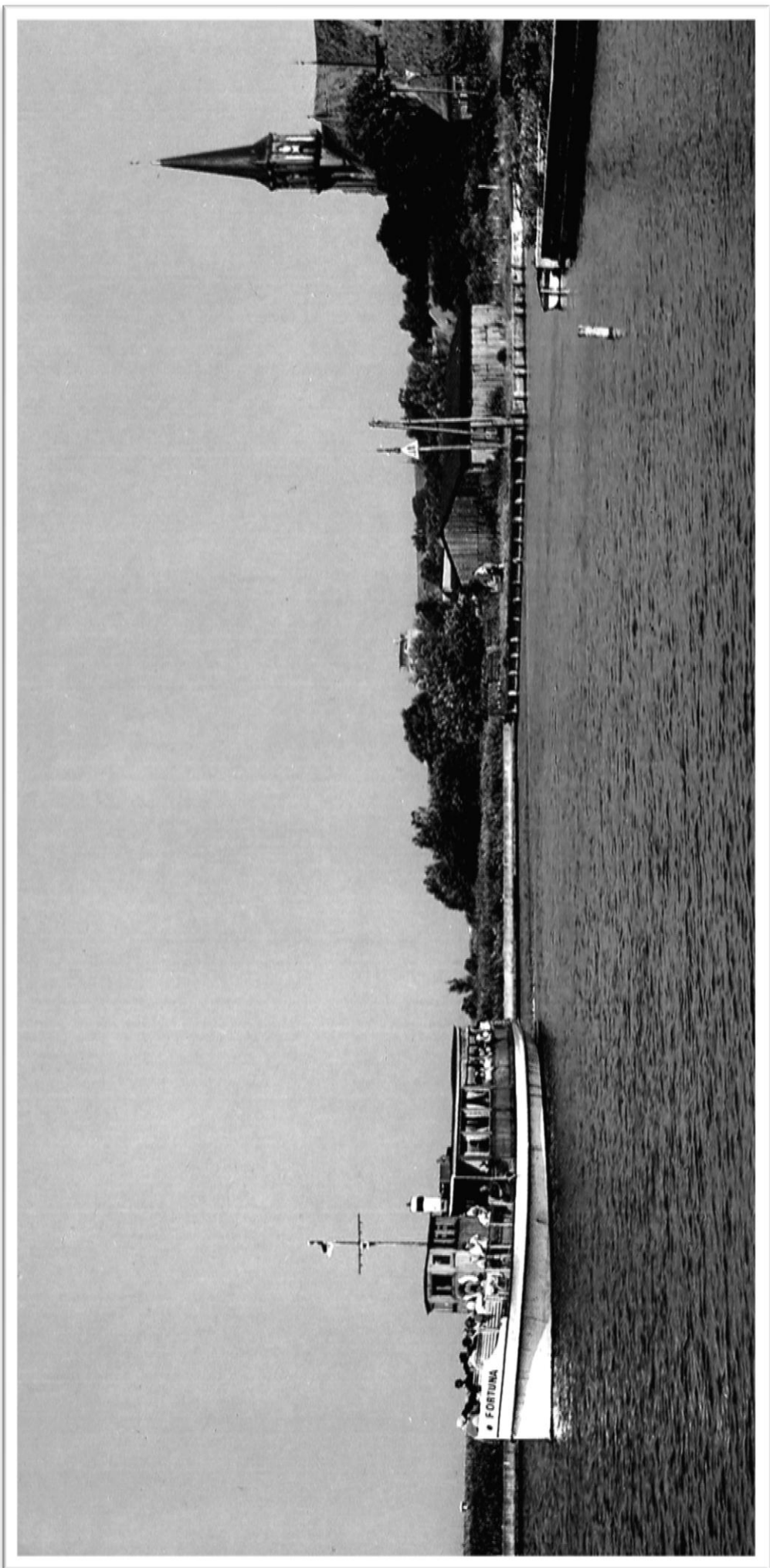
*gefüllt mit Couscous, Tomaten, Gurken und Zwiebeln,
wahlweise Parmesan gratiniert,
an Tomatensauce und Salatbouquet*

18,90 €

fruchtig-scharfes Gemüsecurry (vegan)

*mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Lauch, Bohnen,
Möhren, Rosinen, Kokosmilch auf Reis*

18,90 €





ohne Fisch geht's auch „ut de Pann“

Putenbruststeak

*überbacken mit Tomate-Mozzarella,
dazu reichen wir Ihnen Pommes frites*

25,90 €

Schnitzel nach Wiener Art

*aus der Oberschale vom Schwein mit Salatbouquet,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln*

21,90 €

Fährmann - Steak

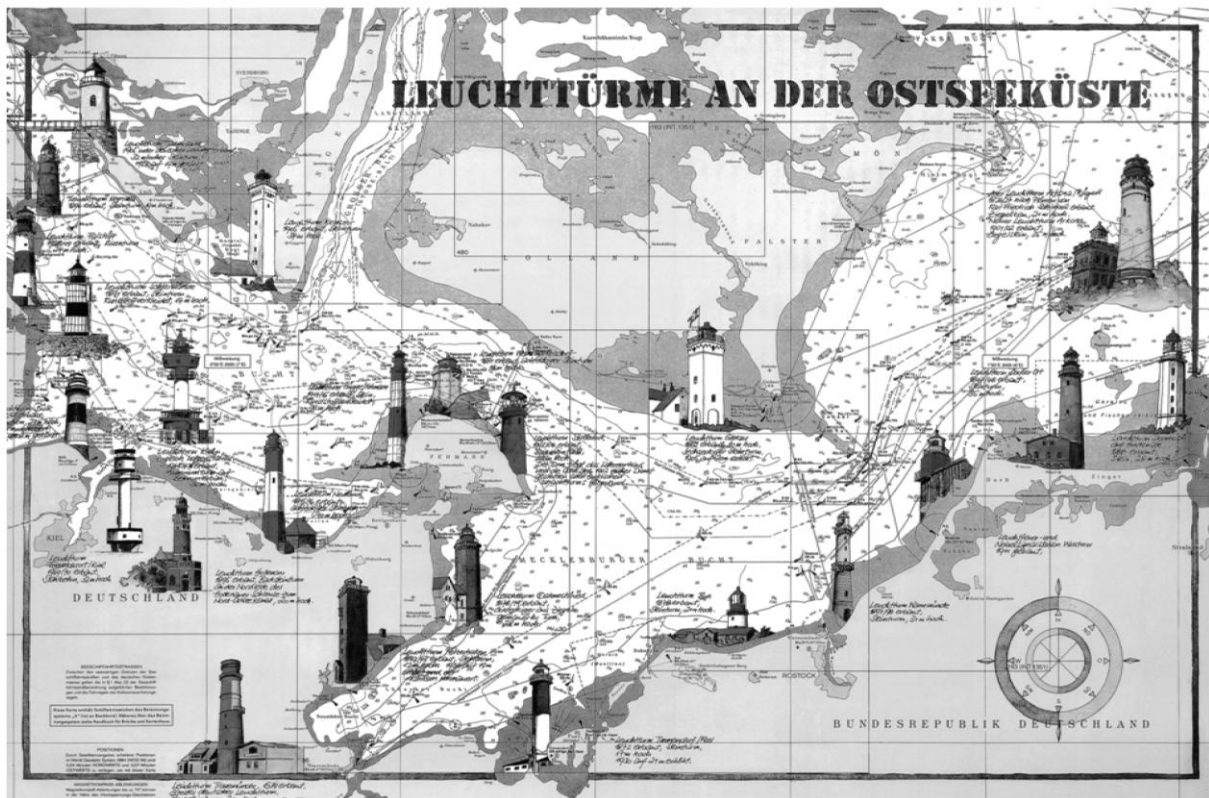
*Schweinerückensteak gebraten mit Zwiebel,
Gewürzgurke, Ketchup und Käse gratiniert,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln*

24,50 €

Steak „au four“

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch,
und Käse gratiniert,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln*

23,50 €



*Gerne können Sie auch Ihre Speisen mit
einer Gemüseauswahl (zzgl. 5,00 €) ergänzen, wählen Sie aus:*

- deftige Speckbohnen
- Blattspinat

Wünschen Sie noch etwas extra? Sprechen Sie uns an!

- | | | |
|--|------------|--------|
| - hausgebackenes Kapitänsbrot | 1 Scheibe | 1,50 € |
| - hausgebackenes Kapitänsbrot | 3 Scheiben | 3,00 € |
| - Apfel-Zwiebel-Rahm | | 2,50 € |
| - Dressing (Honig-Senf oder Balsamico) | | 2,50 € |
| - Ketchup oder Mayonnaise | | 0,60 € |
| - Soße extra (Tomaten- oder Senfsauce) | | 3,00 € |
| - Aioli-, Remoulade-, oder Kokos-Curry Dip | | 2,50 € |
| - Kräuter- oder Knoblauchbutter | | 2,50 € |

Dessertkarte



Schornsteinfett

*Kirsch-Grütze mit Schokopudding
und Sahnetupfer*

8,50 €

Tíngel-Tangel

*kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern und Sahne
gerne auch zzgl. mit einer Kugel Eíscreme +2,20 €*

8,90 €

Mecklenburger Götterspeíse

*eine Köstlichkeit aus rumgetránkten Kirschen,
geriebenem Schwarzbrot und Schlagsahne*

8,20 €



-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-

oder doch lieber ein Eis

„Seute Deern“

eine Kugel Vanilleeiscrème mit Baileys, und Sahne
7,50 €

„Mann inne Tünn“

eine Kugel Schokoeiscrème mit Eierlikör, und Sahne
7,50 €

„Eiszwerg“

eine Kugel Eiscrème mit bunten Streuseln,
Gummibären und Sahnetupfer
5,30 €

„Alter Smutje“

Vanilleeiscrème mit Apfelmus, Schokobecher mit Eierlikör
und Sahne
9,20 €

„Fender - Becher“

Haselnusseiscrème mit Nüssen,
Haselnusstopping und Sahne
9,90 €

Begriffserklärungen:

Oberfeuer - Navigationsmittel zur Hafeneinfahrt, ein auf der Spitze stehendes Dreieck, das ca. 150m von der Hafeneinfahrt entfernt auf einem Mast angebracht ist

Unterfeuer - Navigationsmittel zur Hafeneinfahrt, ein mit der Spitze nach oben zeigendes Dreieck, das direkt an der Hafeneinfahrt in Bodennähe angebracht ist

Beide Dreiecke mussten sich optisch vom Schiff aus übereinander befinden, um die richtige Fahrrinne zum Hafen zu befahren, mit Beginn der GPS-Steuerung der Schiffe, entfielen diese optischen Navigationsmittel

Kapitän - Chef auf dem Schiff
Steuermann - navigierender Offizier
Bootsmann - Matrose, ist dem Wachoffizier unterstellt
Matrose - Seemann, auf Handelsschiffen und Marine
Smutje - Koch an Bord von Schiffen
Fährmann - führt die Fähre über einen Wasserlauf, See
3 Eisheiligen - scherzhaft für: Kapitän, 1. Offizier und leitenden Ingenieur

Bilgen - Raum zwischen beiden Schiffsrumpfen
Seute Deern - (plattdeutsch) Süßes Mädchen
Kolbenringe - umgangssp.: Streifen der Offiziersränge am Ärmel der Jacke

Kombüse - Schiffsküche
Bug - vorn beim Schiff
Heck - hinten beim Schiff
Backbord - vom Heck zum Bug gesehen, linke Seite
Steuerbord - vom Heck zum Bug gesehen, rechte Seite

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-

*Floating-
Dutchman
Fender*

- schwimmender Holländer
- Körper aus Tau, Kork oder Kunststoff zum Schutz der Bordwand beim Anlegen

*Mittelwächter
Meuterei*

- Mahlzeit bei der Wachablösung (nachts)
- Aufstand der Besatzung

*Tingeltangel
Äquator
Kaventsmann*

- Vergnügungsangelegenheiten bei Landgang
- teilt die Erde in Nord- und Südhalbkugel
- Monsterwelle auf hoher See

*Dockschwalbe
Donkeyman
Mann inne Tünn*

- umgangssprachlich für Hafendirne
- Hilfsheizer auf Schiffen
- Wenn Oma über etwas schimpft, sagt sie: Mann inne Tünn. Das heißt so viel wie „Mann in der Tonne!“





Bier-Karte

<i>Biere vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Rostocker Pils</i>	<i>3,30 €</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Rostocker Dunkel</i>	<i>3,40 €</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>3,30 €</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Zwickel (Sommer-Saison)</i>	<i>3,40 €</i>	<i>5,40 €</i>



<u><i>Flaschenbiere von Störtebeker</i></u>	<i>0,5 l</i>
<i>Bernsteinweizen</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>5,70 €</i>
	<i>0,33 l</i>
<i>Störtebeker „Freibier“ alkoholfrei</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Naturradler alkoholfrei (Zitrone)</i>	<i>4,90 €</i>

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-



Alkoholfreie Getränke

	<i>Flasche 0,33l</i>
Fanta	3,90 €
Sprite	3,90 €
Cola	3,90 €
Cola Zero	3,90 €
Mezzo Mix	3,90 €

Erfrischendes von Glashäger

	<i>Flasche 0,25 l</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>
Mineralwasser medium	3,00 €	6,50 €
Mineralwasser still	3,00 €	6,50 €

	<i>0,25 l</i>
Ginger-Ale	3,50 €
Bitter Lemon	3,50 €
Tonic Water	3,50 €

Säfte

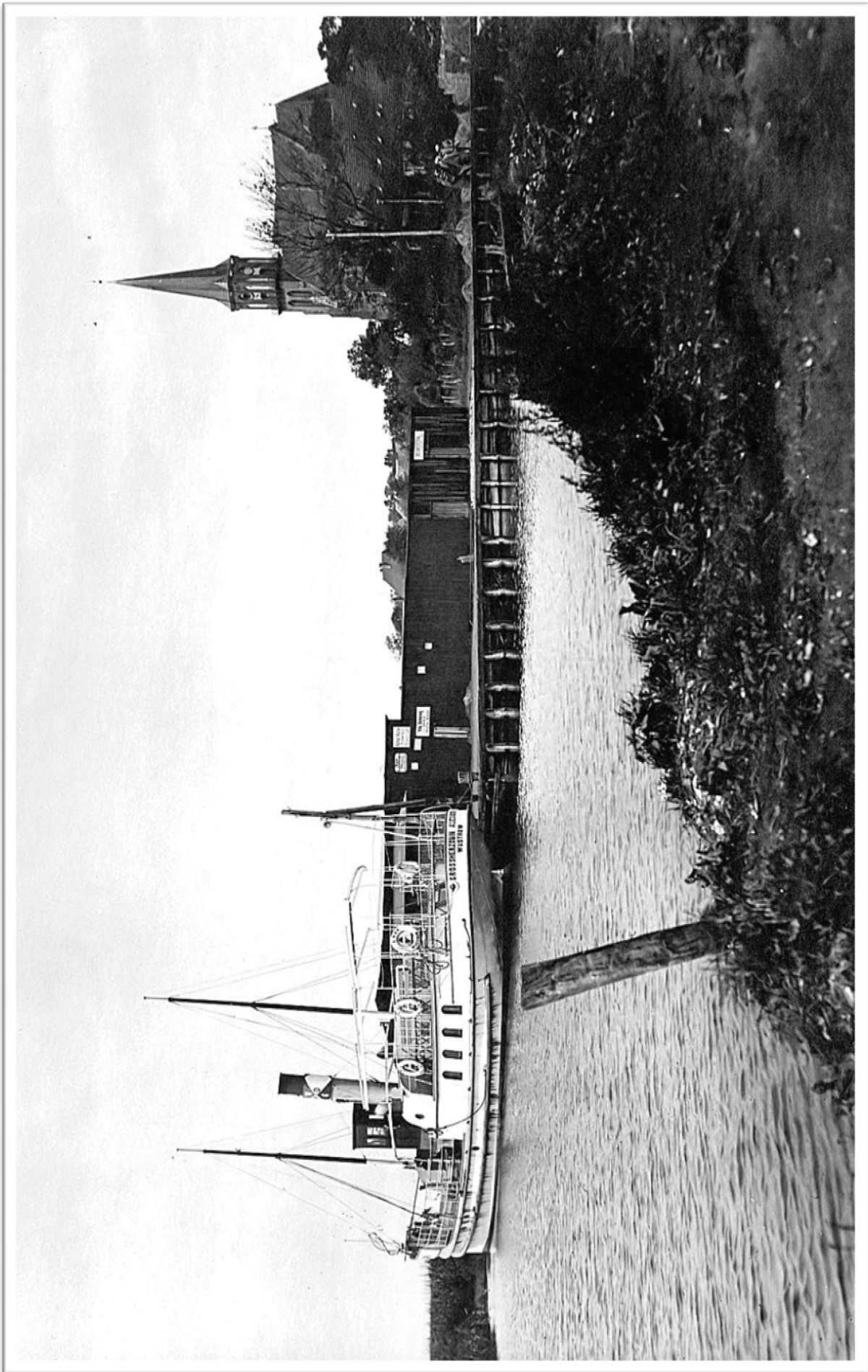
	<i>0,2 l</i>
--	--------------

Orangensaft	3,80 €
Apfelsaft	3,80 €
Bananennektar	3,80 €
Kirschnektar	3,80 €

	<i>0,2 l</i>
Apfelschorle	3,40 €
Sanddornnektar	3,90 €
Sanddornschorle	3,60 €

<i>Vio-Schorle</i>	<i>Flasche 0,3 l</i>
Rhabarberschorle	3,90 €

<i>Bionade Eistee</i>	
Pfirsich	4,20 €



Kaffee - Spezialitäten



Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,80 €
Espresso	2,90 €
doppelter Espresso	4,80 €
Milchkaffee	4,10 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Eiscremekaffee	5,50 €
Eiscremeschokolade	5,50 €
Heiße Schokolade	3,90 €
mit Sahne	4,70 €
mit Schuss (Amaretto oder Rum)	5,90 €
mit Sahne und Schuss (Amaretto oder Rum)	6,70 €
Käpt'n Brise (dopp. Espresso auf Eierlikör, mit Sahne)	6,90 €
Dockschwalbe	
(Tasse Kaffee mit 2cl Tullamore Whisky und Sahne)	8,50 €
Affogato (dopp. Espresso mit Vanilleeiscreme)	7,00 €

Tee - Spezialitäten im Kännchen

Bio - Ingwer Zitronengras	5,50 €
- Bio Kräutermischung abgerundete süße Frische und spritzige Note	
Bio - Ayurveda Garden of herbs	5,50 €
- Bio Kräutermischung herrlich natürlicher Geschmack ohne Zusatzstoffe	
Bio - Früchte	5,50 €
- Früchtetee mit Rhabarber, der in die heutige Zeit passt, lecker fruchtig	
Bio - Friesentee	5,50 €
- Assam, kraftvoller aromatischer Schwarztee, wie ihn nicht nur die Friesen lieben	
Bio - Grüntee	5,50 €
- feinherber grüner Tee - inspiring Gunpowder, feinherber Geschmack	
Bio - Minze	5,50 €
- versch. Minzsorten - Pfefferminze, Krauseminze, Apfelminze, frisch und gesund	
Bio - Roiboos	5,50 €
- klassischer Roiboos aus Südafrika mit Vanillestücken, Kornblumen und Orangenöl, wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei	

-Das Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis finden Sie in einer extra Speisekarte am Tresen-

Schiffahrtsgesellschaft + # ä „Seebädderdienst Fischland“

G. m. b. H.

Ribnitz i. M., Am Markt, Fernsprecher Nr. 64

D. S. „Großherzogin Alexandra“

M. S. „Onkel Fritz“

D. S. „Gudrun“

S. S. „Störtebeker“

M. S. „Frithjof“

S. S. „Caprivi“

Saison - Fahrplan

Gültig vom 15. Mai bis 14. September 1928

Ab Ostseebad Wustrow

nach Ribnitz	6,10	<i>Do. u. Fr.</i> 11,10	12,15	18,30	<i>Di.</i> 20,45	<i>Mi. u. So.</i> 21,15
nach Althagen		<i>Di.</i> 8,50	<i>Do. u. Fr.</i> 17,40			
nach Ahrenshoop						
nach Dierhagen		<i>Do. u. Fr.</i> 11,10	<i>Mo.</i> 13,30	<i>Mo.</i> 18,45	<i>Di.</i> 20,45	<i>Mi. u. So.</i> 21,15
nach Zingst		<i>Di. 1)</i> 8,50	<i>Do.</i> 17,40			
nach Prerow		<i>Di. 2)</i> 8,50	<i>Do. u. Fr.</i> 17,40			
nach Damgarten		<i>Mi. u. So. 3)</i> 6,10	<i>Mi. u. So.</i> 18,30			

Nach Ostseebad Wustrow

ab Ribnitz	<i>Di.</i> 7,30	9,30	14,10	19,40		
ab Althagen	<i>Di. u. Fr.</i> 10,25	<i>Di.</i> 20,05				
ab Ahrenshoop						
ab Dierhagen	<i>Di.</i> 8,10	<i>Mo.</i> 14,20	<i>Mo.</i> 19,40	<i>Do. u. Fr.</i> 17,00		
ab Zingst	<i>Do.</i> 8,15	<i>Di. 1)</i> 18,00				
ab Prerow	<i>Fr.</i> 7,55					
ab Damgarten	<i>Mi. u. So. 3)</i> 8,40	<i>Mi. u. So.</i> 13,15	<i>Mi. u. So.</i> 20,05			

Mo. Montag | Di. Dienstag | Mi. Mittwoch | Do. Donnerstag
Fr. Freitag | Sa. Sonnabends | So. Sonn- und Festtags

Di. 1) nur an den Dienstagen 19. 6. 3. 7. 17. 7. 31. 7. 14. 8. 28. 8. 6. 9.

Di. 2) nur an den Dienstagen 26. 6. 10. 7. 24. 7. 7. 8. 21. 8. 4. 9.

Mi. u. So. 3) nur Mittwochs und Sonntags vom 15. 7. bis 19. 8.

Von Wustrow Fahrten in See mit **M. S. „Schneewittchen“**

Änderungen vorbehalten.

6 (sechs) Schiffe! Es gab ja auch noch keine feste Straße nach dem Fischland...

Prozentiges



Aperitif

<i>Campari</i>	4 cl	4,20 €
<i>Martini Bianco / Fierro</i>	5 cl	4,30 €
<i>Sandeman Sherry Medium Dry</i>	4 cl	4,10 €

Klare

<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	2 cl	2,70 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	2,50 €
<i>Wodka</i>	2 cl	3,80 €
<i>Aalborg Jubiläumsaquavit</i>	2 cl	4,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	4,20 €

Obstbrände (Scheibel)

<i>Scheibel Ltd. Edition (nach Angebot)</i>	2 cl	5,30 €
<i>Moorbirne</i>	2 cl	4,50 €
<i>Edle Himbeere</i>	2 cl	4,50 €
<i>Magma Mandarine</i>	2 cl	4,90 €
<i>Haselnuss</i>	2 cl	5,30 €

Cognac

<i>Hennessy VS</i>	2 cl	4,50 €
--------------------	------	--------

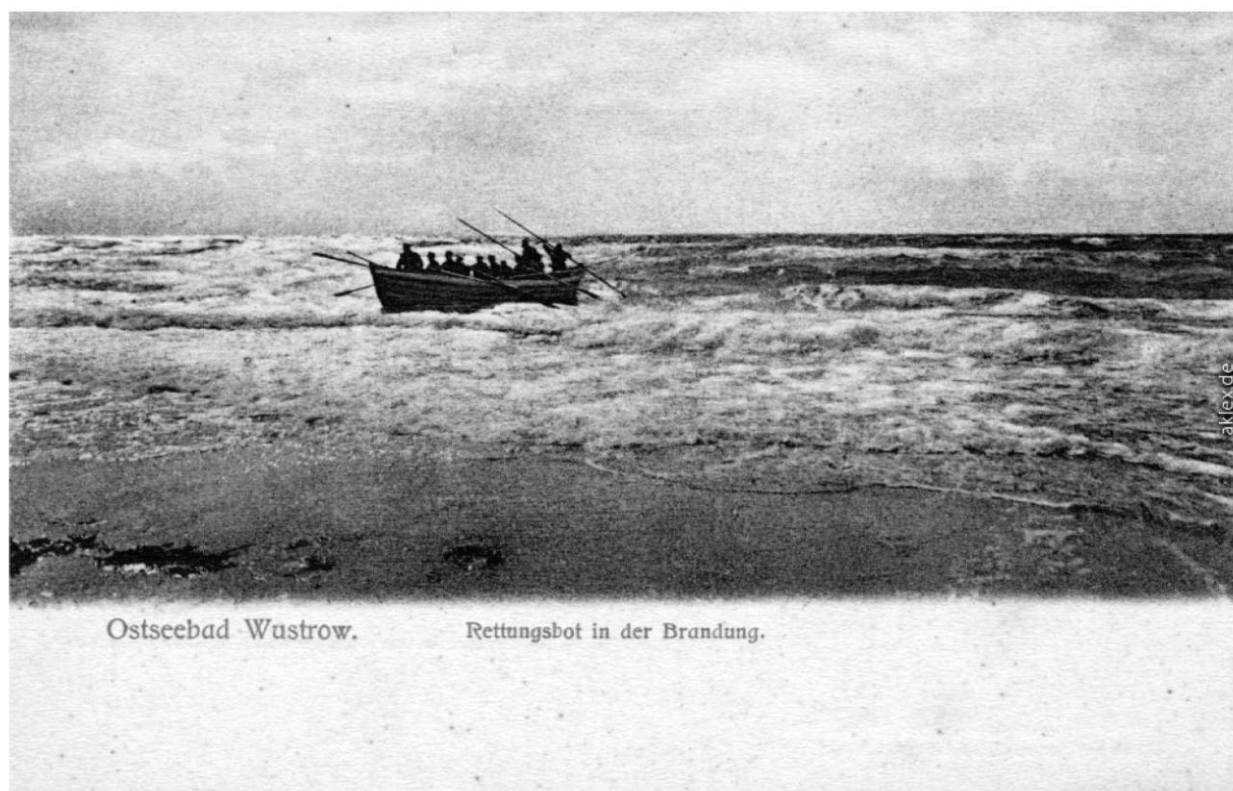
Whisky

<i>Dimple Scotch 12 Jahre</i>	2 cl	4,10 €
<i>Chivas Regal 18 Jahre</i>	2 cl	6,00 €
<i>Tullamore Dew Irish</i>	2 cl	4,10 €
<i>Ballantines Finest Blended Scotch</i>	2 cl	4,10 €
<i>Bowmore Single Malt</i>	2 cl	4,90 €

Sonstige

<i>A.H. Ruse Rum</i>	2 cl	4,90 €
<i>Calvados Papideux Fine</i>	2 cl	3,10 €
<i>Grappa Nonino de Chardonnay</i>	2 cl	4,50 €
<i>Gin</i>	2 cl	3,20 €
<i>Tequilla Silver</i>	2 cl	3,80 €

Das Rettungsboot geht in See



Ostseebad Wustrow.

Rettungsbot in der Brandung.



Liköre

<i>Amaretto</i>	2 cl	2,80 €
<i>Baileys Original Irish Cream</i>	2 cl	3,10 €
<i>Lehment Küstenbrise (Anis)</i>	2 cl	3,10 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,10 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,10 €
<i>Underberg</i>	2 cl	2,60 €
<i>Averna</i>	2 cl	3,20 €
<i>Swatter Haase dunkel (Kräuter)</i>	2 cl	3,80 €
<i>Fischergeist</i>	2 cl	3,80 €
<i>Sanddornlikör</i>	2 cl	3,70 €

Mixgetränke

<i>Tinto de verano (Rotwein mit Sprite)</i>	7,20 €
<i>Aperol Spritz</i>	7,80 €
<i>Lillet Wildberry</i>	7,80 €
<i>Sanddorn Spritz</i>	8,10 €
<i>Martini Fierro Tonic</i>	7,80 €
<i>Gin Pink Tonic</i>	7,80 €
<i>Gin Tonic</i>	7,20 €

<i>Campari Soda</i>	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	7,20 €
<i>Wodka Cola</i>	7,20 €
<i>Wodka Lemon</i>	7,20 €
<i>Whisky Cola</i>	7,20 €
<i>Havanna Cola</i>	7,20 €

Heiße Specials

<i>Heißer Sanddornsaft</i>	4,50 €
<i>Heißer Sanddornsaft mit Schuss (Rum)</i>	7,00 €
<i>Glühwein</i>	3,00 €
<i>Glühwein mit Schuss (Rum)</i>	5,50 €
<i>Grog</i>	4,00 €



Ostseebad Wustrow/Meckl. - Nordens Hotel (Ferienheim der Gewerkschaften)





Offener Wein weiß

0,2 l

Deutschland, Mosel

Riesling

8,20 €

klare spritzige Fruchtnoten von Äpfeln und Zitrus
mit einem mineralischem Hauch,
Trocken, WEISS

Frankreich, Languedoc- Roussillon

Weingut Calmel & Josef

Chardonnay

7,80 €

frisch und saftig mit den Aromen von Zitronen
und etwas Melone. Leicht vanillige Röstaromen in feiner
Mineralik - eine kleine Fruchtbombe
Trocken, WEISS

Deutschland, Baden

Winzergesellschaft Bickensohl

Grauer Burgunder

8,20 €

frisch mit den Aromen von Birne und tropischen
Früchten auf der Zunge, ein Hauch von Zitrus
Trocken, WEISS

Deutschland, Pfalz

Weingut Karl Pfaffmann Walsheim

11°- Fischwein (der Fisch muss schwimmen)

8,70 €

Cuvee mit elegantem Aroma einem Hauch Zitrus,
dezentere Säure, klassische Klarheit und saftige Fülle
Trocken, WEISS

Deutschland, Rheinhessen

Weingut Fogt

Onkel Doktor Scheurebe und Riesling

8,20 €

spritziger Weissweincuvee besticht durch Aromen von Zitrus
und exotischen Früchten, prickelnde Frische, feine Mineralik
Halbtrocken, WEISS

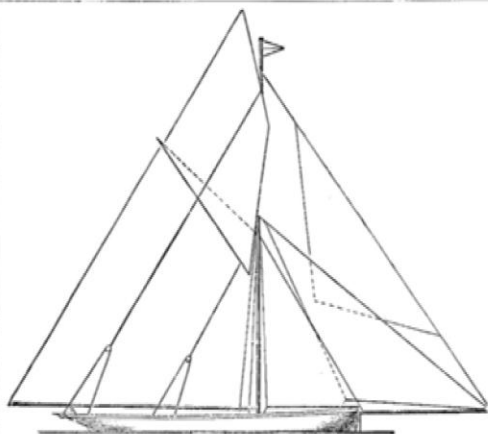
Italien, Apulien

Trebbiano

6,70 €

saftig und frisch mit herrlichen Aromen
strohgelber Wein mit zartem, fruchtigen Bouquet
Trocken, WEISS

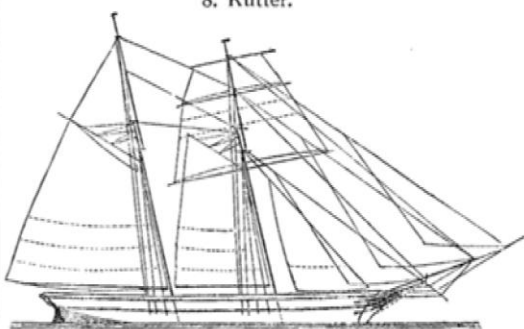
-Die Jahrgänge der Weine können Sie beim Servicepersonal erfragen-



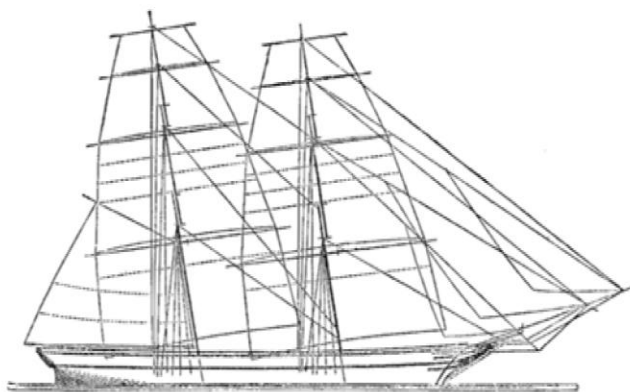
8. Kutter.



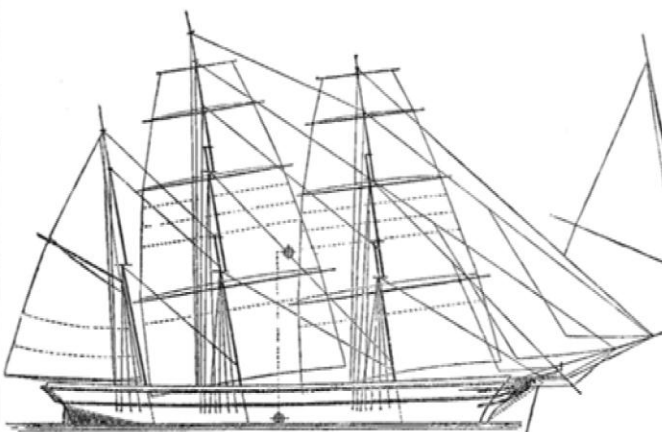
4. Schonerbark.



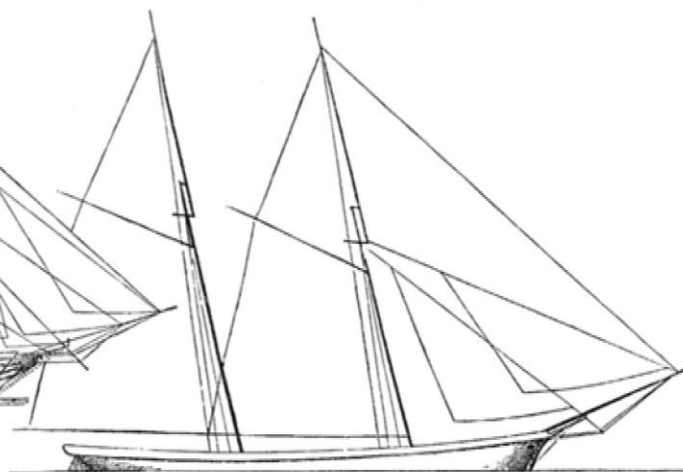
6. Schoner.



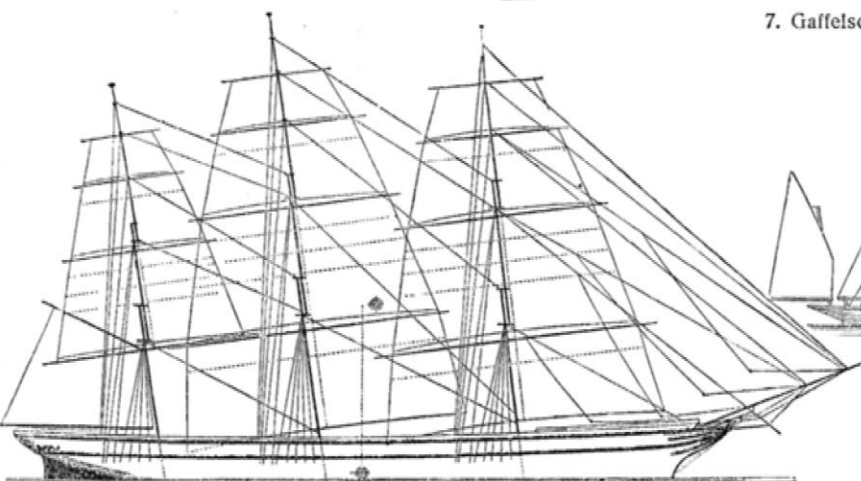
3. Brigg.



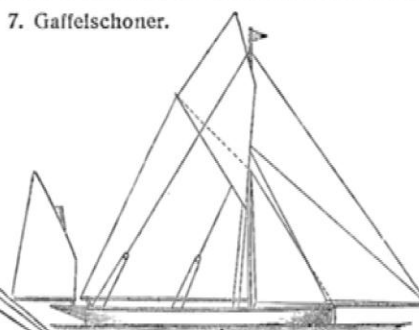
5. Bark.



7. Gaffelschoner.



2. Fregatt- oder Vollschiff.



9. Yawl.



Offener Wein rot

0,2 l

Italien, Piemont
Cantine San Silvestro

Monferrato Chiaretto DOP

8,10€

ein erfrischender Gaumenkitzler der besonderen Art
herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere,
Erdbeere und Kirsche
trocken, ROSÉ

Deutschland, Rheinhessen
Privatkellerei Sander ökologischer Anbau (Bio)

Sander Rotwein

8,50 €

mittelschwerer, dunkel violetter, beerig schmeckender
Roter mit weichen Tanninen und mittlerem Abgang
Fruchtbetonter Rotwein mit mittlerer Süße
halbtrocken, ROT

Apulien
Donna Marzia

Primitivo Salento Rosso

8,10 €

kräftig und vollmundig mit den Aromen von reifen
roten Früchten
trocken, ROT

Italien, Piemont
Cantine San Silvestro

Barbera Passito Appassimento DOP

8,50 €

Kräftig und opulent mit den Aromen von Kirschen
und Beeren in anregender Fruchtsüße
Trocken, ROT

Alle offene Weine sind auch als Flasche erhältlich,
sprechen Sie uns an.

-Die Jahrgänge der Weine können Sie beim Servicepersonal erfragen-



Offenbau Düffron i. M.

Kranichbau



Gruss aus Ostseebad Wustrow

Landungsbrücke

Reincke & Rubin, Magdeburg



Flaschenwein

0,75 l

Deutschland, Rheinhessen

Weingut Sander, ökologischer Anbau (Bio)

Sander Riesling QbA

29,90 €

duftige Pfirsichnoten, anregend und frisch,

unaufdringliche Säure

trocken, WEISS

Deutschland, Pfalz

Weingut Hamel & Cie

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc

29,90 €

Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber

und Maracuja mischen sich mit den grünen Nuancen einer

frisch gemähten Sommerwiese / Zitronengelb in der Farbgebung

trocken, WEISS

Rotweine auf Anfrage

Secco

Italien

0,1 l

Secco Frizzante

3,50 €

Celentano

sehr ausgewogen, aromatisch,

erfrischend fruchtig und weich

-Die Jahrgänge der Weine können Sie beim Servicepersonal erfragen-