

Sehr verehrter Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem

FISCHRESTAURANT

**... dem maritimen Restaurant in Warnemünde
mit Meeresblick von allen Plätzen,
Kapitänsterrasse und Seeterrasse im Sommer.**

Hier haben Sie die Wahl aus einem anspruchsvollen Fisch- & Seafood-Angebot. Genießen Sie die meisterhafte Zubereitung von fangfrischem Fisch bis zu frischen Austern und Hummern sowie regionalen Hausspezialitäten. Eine kleine Ergänzung an ausgewählten Fleischgerichten finden Sie ebenso vor.

Aufgrund einer Vielzahl von Gästewünschen haben wir bereits eine Auswahl an 3- bis 6-Gang-Menüs für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich können auch einzelne Komponenten daraus bestellt werden.

Haben Sie besondere Wünsche, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter. Unsere Köche, Kellner, Küchen- und Serviermeister beraten Sie gern und mit Vergnügen.

Bitte denken Sie daran, dass „gute Dinge eine Weile brauchen“ - so auch ein gutes Essen seine Zeit... Unsere Speisen werden ausnahmslos frisch zubereitet.

Möchten Sie über unsere weiteren aktuellen Angebote und Veranstaltungen informiert werden, hinterlassen Sie uns bitte Ihre Adresse.

Nils Handke
F&B Manager

Michael Sellmann
Küchenchef

»MENÜ 1«

Amuse bouche

★ ★ ★

Marinierte Jakobsmuscheln
auf Glasnudeln und Algensalat

★ ★ ★

Gebratenes Zanderfilet
auf Zuckerschoten-Möhrengemüse
und Kräuterkartoffeln

26 €

»MENÜ 2«

Amuse bouche

★ ★ ★

Rahmsuppe vom gelben Paprika
mit Basilikum-Pesto

★ ★ ★

Gebratenes Rinderfiletsteak
an Pfefferjus, mit Champignons, gebratenen Zwiebeln
und hausgemachten Krokettten

29 €

»MENÜ 3«

Amuse bouche

★ ★ ★

Variation
von hausgemachten Heringsspezialitäten
„süß und herzhaft“

★ ★ ★

Tomatenessenz
mit Geflügelklößchen

★ ★ ★

Filet vom Wolfsbarsch
an Krebsragout, Romanesco
und Safranreis

★ ★ ★

Inspiration von der Erdbeere
mit Eis, Kaltschale und Crème

29,50 €

»MENÜ 4«

Amuse bouche

★ ★ ★

Tatar vom Weiderind

mit Forellenkaviar
und Räucheraalfilet

★ ★ ★

In Zitronengras mariniertes Butterfischfilet

mit sautierten Garnelen, Blattspinat
und Kräuterkartoffeln

★ ★ ★

Eisvariation

mit frischen Früchten

33 €

»MENÜ 5«
- für 2 Personen -

Amuse bouche

★ ★ ★

Warnemünder Fischhändlersuppe

- eine herzhafte Brühe mit verschiedenen Fischeinlagen und Wurzelgemüse -

★ ★ ★

Ostsee-Steinbutt aus dem Rohr

an rotem Kaviarrahm, Algensalat, Blattspinat
und Kräuterkartoffeln

★ ★ ★

Mousse von der Valrhona-Schokolade

mit frischen Früchten

99 €

»HUMMER-MENÜ«

Amuse bouche

★ ★ ★

Hummercocktail auf Salatchiffonade

und Cognacschaum

★ ★ ★

Hummersuppe

mit eigener Einlage

★ ★ ★

Hummer Thermidor

o d e r

Hummer am Tisch aufgebrochen

★ ★ ★

Baileys-Mousse

mit hausgemachten Pralinés und Früchten

75 € für eine Person
140 € für zwei Personen

SPEZIALITÄTEN VON AUSTERN

Frische Austern

mit Zitrone

Stück: 3,50 €

Überbackene Austern

auf Blattspinat

3 Stück: 12 €

6 Stück: 22 €

Gratinierte Austern

auf mediterranem Gemüse

3 Stück: 12 €

6 Stück: 22 €

KAVIAR-DELIKATESSEN

Forellen-Kaviar ⁽³⁾

100 g: 29 €

Maränen-Kaviar

(eine Lachsart aus dem Müritzsee)

50 g: 39,50 €

auf gestoßenem Eis mit Butter, Zitrone und Toast

SUPPEN

Rahmsuppe vom gelben Paprika mit Basilikum-Pesto

6,50 €

Tomatenessenz mit Geflügelklößchen

6,50 €

Hummersuppe mit eigener Einlage

8,50 €

Warnemünder Fischhändlersuppe für 2 Personen
- eine herzhafte Brühe mit verschiedenen Fischeinlagen und Wurzelgemüse -

12 €

KALTE SPEISEN

Tatar vom Weiderind mit Forellenkaviar und Räucheraalfilet

11,50 €

Marinierte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln und Algensalat

12 €

Variation von hausgemachten Heringsspezialitäten „süß und herzhaft“

14,40 €

Hummercocktail auf Salatchiffonade und Cognacschaum

19,50 €

SPEZIALITÄTEN VON HUMMERN AUS UNSEREM SEEWASSERBASSIN

Hummer Thermidor

o d e r

Hummer am Tisch aufgebrochen mit Saucen-Variationen

Dazu reichen wir Butter & Toast oder Pistazienreis.

Preis für 100 g Lebendgewicht: 9,55 €

*Wir verwenden ausschließlich lebenden Hummer
mit einem Gewicht von 500 g bis 1300 g,
den wir Ihnen auf Wunsch gern vor der Zubereitung lebend präsentieren.*

FLEISCHGERICHTE

Tatar mit Zwiebeln, grünen Oliven,
Sardellenringen und einem Kaviar⁽³⁾-Ei
serviert mit gemischtem Brotsortiment und Butter

16 €

Gebratenes Rinderfiletsteak
an Pfefferjus mit Champignons, gebratenen Zwiebeln
und hausgemachten Krokette

26 € (kleine Portion: 17 €)

FISCHGERICHTE

In Zitronengras mariniertes Butterfischfilet
mit sautierten Garnelen, Blattspinat und Kräuterkartoffeln

17,50 € (kleine Portion: 13,80 €)

Gebratene Warnemünder Scholle
mit Safran-Gurkengemüse und Kräuterkartoffeln

18 €

Filet vom Wolfsbarsch
an Krebsragout, Romanesco und Safranreis

19,50 € (kleine Portion: 14,50 €)

Gebratenes Zanderfilet
auf Zuckerschoten-Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln

19,50 € (kleine Portion: 14,50 €)

Angeldorsch - wie ihn die Warnemünder lieben -
im Wurzelsud gesotten mit braungerührter Senfbutter
und Petersilienkartoffeln

19,50 €

Gebratene Nordseezunge
mit Blattspinat und Kräuterkartoffelpüree

29,50 €

Ostsee-Steinbutt aus dem Rohr
an rotem Kaviarrahm, Algensalat, Blattspinat und Kräuterkartoffeln

81 € (für 2 Personen)

DESSERTS / KÄSE

Eisvariation mit frischen Früchten

6 €

Baileys-Mousse
mit hausgemachten Pralinés und Früchten der Saison

6 €

Inspiration von der Erdbeere
mit Eis, Kaltschale und Crème

7 €

Mousse von der Valrhona-Schokolade
mit frischen Früchten

7 €

Flambiertes Früchte-Medley
mit frischer Obstvariation an Vanilleeis⁽¹⁾

14 €

Delikate Käseauswahl
Blue Master, französischer Brie,
Passendale, Ziegenkäse und Ortler mit Kracker

14 €

Die bei der Speisenherstellung verwendeten Lebensmittel mit Zusatzstoffen haben wir wie folgt gekennzeichnet:

⁽¹⁾ Farbstoff ⁽²⁾ Konservierungsmittel ⁽³⁾ Antioxydationsmittel ⁽⁴⁾ Geschmacksverstärker ⁽⁵⁾ Süßungsmittel