

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.

Vorspeisen



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 2349 16*

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
und sautiertem Gartengemüse ^{abcg}

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 ^{a gj}

14,90 €

Schweinesteak ou four

mit Würzfleisch überbacken,

Kartoffelwedges und Salatbeilage ^{agm}

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

Dessert



Mecklenburger Rote Grütze^a

Schichtdessert mit Pumpernickel und Schlagsahne^{aef}

4,20 €

Sanddorncreme

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