

## Suppen

### Süßkartoffelsuppe

serviert mit Kräuter und Chips <sup>1,3,8,a,g,i</sup>

4,30 €

### Tomaten-Orangensuppe

mit Kräutercroutons <sup>a,g,i</sup>

4,30 €

### Geflügel-Currycremesuppe

mit kleinem Putenspieß <sup>a,g,i</sup>

4,50 €

### Fischbouillon

und feinen Gemüsestreifen <sup>a,d,i</sup>

5,40 €

## Salate und Vorspeisen

### Kleiner gemischter Salat

verschiedene Salate der Saison, serviert mit einem Joghurt-Kräuter-Dressing und Croutons <sup>2,a,g</sup>

4,50 €

### Matjestatar auf Pumpernickel

angerichtet an einem Salatbukett <sup>1,2,4,a,c,d,g</sup>

5,90 €

### Hausgebeizter Lachs

Tranchen vom gebeizten Lachs angerichtet an Crostini, arrangiert mit einem Salatbukett und einer Senf-Honig-Dillsauce <sup>a,c,d,j</sup>

7,50 €

### Carpaccio vom Rind

mariniert mit einer Balsamico-Vinaigrette, dazu Rucola, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan <sup>1,a,g</sup>

7,80 €

### Wellness Salat

Bunte Blattsalate mit sautierten Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandeln, dazu eine Sesam-Vinaigrette <sup>a,h,k</sup>

8,50 €

## Fisch

### Kostocker Edel-Matjes „Nordische Art“

serviert mit einer Hausfrauensauce, buntem Salat und Petersilienkartoffeln <sup>1,2,4,c,d,g</sup>

9,90 €

### Filet von der Zuchforelle

mit einer Zitronengrassauce, Ananas-Chili-Spitzkohl und Basmatireis <sup>a,d,g,i</sup>

13,80 €

### Dorschfilet, gebraten

an einer Senfsauce, serviert mit Paprika-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln <sup>a,d,g,i</sup>

14,90 €

### Filet vom Wels im Knuspermantel

den Fisch gebraten und serviert mit einem Gartengemüse, dazu reichen wir Kresse-Kartoffelstampf <sup>a,c,d,g,k</sup>

14,90 €

### Gebratenes Frischlachsfilet

dazu ein Kohlrabigemüse in Estragonrahm und Petersilienkartoffeln <sup>a,d,g</sup>

15,50 €

### Räucherfischplatte

Variation von Räucherfischen, serviert an frischem Salat dazu Butter und Mecklenburger Landbrot <sup>a,d,g,k</sup>

15,90 €

### Zweierlei vom Zander

an einer Zitronensauce, serviert mit Brokkoli, Cherrytomaten und einem Kartoffelstampf <sup>a,d,g,i</sup>

16,90 €

## Fleisch

### Paniertes Schweineschnitzel

in Butterschmalz gebraten, serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>a,c,i,k</sup>

12,90 €

### Gefüllte Pesto-Hähnchenbrust

dazu breite Bandnudeln mit geschwenkten Cherrytomaten, Basilikum und frisch gehobelten Parmesan <sup>1,a,c,g,i</sup>

13,90 €

### Rinderroulade

klassisch gefüllte Roulade, angerichtet mit frischem Apfelrotkohl und Semmelknödeln <sup>1,3,4,8,a,c,g,i,j</sup>

14,50 €

### Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

dazu Rahmchampignons und Süßkartoffel Pommes <sup>1,3,8,a,g,i</sup>

14,90 €

### Kalbsrückensteak mit einer Tomatenkruste

an einer Dijon-Senfsauce, serviert mit buntem Zuckerschotengemüse und Herzoginkartoffeln <sup>a,c,g,i</sup>

17,90 €

### Kumpsteak mit Kräuterbutter

an einem Paprika-Zwiebelgemüse und Backkartoffel mit Sour Cream <sup>2,a,g</sup>

18,90 €

# Vegetarisch

## Gefülltes Omelette

mit Lauchzwiebeln, Champignons und Tomaten <sup>c,g</sup>

6,50 €

## Zwei Backkartoffeln

gefüllt mit Sour Cream und Rahmchampignons  
angerichtet an frischem Salat <sup>g</sup>

8,90 €

## Breitbandnudeln mit einer Pesto-Sauce

darüber geschwenkte Cherrytomaten, Rucola  
und frisch gehobelter Parmesan <sup>1,4,c,g,i</sup>

9,50 €

# Kindergerichte

## Frischer Milchreis

angerichtet mit Zimt und Zucker <sup>g</sup>

3,50 €

## Nudeln Bolognese

und geriebenen Parmesan <sup>1, a, c, i</sup>

4,50 €

## Fischstäbchen

in der Pfanne goldig gebraten  
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree <sup>a, c, g</sup>

5,40 €

## Hähnchen-Nuggets

serviert mit frischem Salat und Pommes frites <sup>a, c, g, k</sup>

6,90 €

# Dessert

## Apfelstrudel

serviert mit frischen Apfelspalten  
Eiskrem Vanille und Sahnetupfer <sup>a, c, e, f, g, h</sup>

3,90 €

## Ananas-Carpaccio mit Erdbeer-Panna-Cotta

mariniert mit einem Minzpesto <sup>2,g</sup>

5,50 €

## Mangoparfait

an einem Himbeeren-Kompott und Obstarrangement <sup>c,g</sup>

5,90 €

## Zitronengras-Creme Brûlée

serviert mit Beerenfrüchte <sup>2,c,g</sup>

5,90 €

## Hausgemachtes Tiramisu

arrangiert mit frischen Früchten und einem Sahnetupfer <sup>a, c, g</sup>

6,20 €

Guten Appetit wünscht  
Ihnen unser Restaurant

# Slickerbeck

StrandRestaurant

### Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewacht
- 15 gentechnisch verändert
- a Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose,<sup>1)</sup>  
ab) Maltodextrine auf Weizenbasis,<sup>1)</sup>

- ac) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
- ad) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;  
e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
fa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,<sup>1)</sup>  
fb) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat aus Sojabohnenquellen,  
fc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,  
fd) aus Pflanzenölersteinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,  
gb) Lactit;
- h) Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben;
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;