

Suppen

Süßkartoffelsuppe

serviert mit Kräuter und Chips ^{1,3,8,a,g,i}

4,30 €

Tomaten-Orangensuppe

mit Kräutercroutons ^{a,g,i}

4,30 €

Geflügel-Currycremesuppe

mit kleinem Putenspieß ^{a,g,i}

4,50 €

Fischbouillon

und feinen Gemüsestreifen ^{a,d,i}

5,40 €

Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

verschiedene Salate der Saison, serviert mit einem Joghurt-Kräuter-Dressing und Croutons ^{2,a,g}

4,50 €

Matjestatar auf Pumpernickel

angerichtet an einem Salatbukett ^{1,2,4,a,c,d,g}

5,90 €

Hausgebeizter Lachs

Tranchen vom gebeizten Lachs angerichtet an Crostini, arrangiert mit einem Salatbukett und einer Senf-Honig-Dillsauce ^{a,c,d,j}

7,50 €

Carpaccio vom Rind

mariniert mit einer Balsamico-Vinaigrette, dazu Rucola, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan ^{1,a,g}

7,80 €

Wellness Salat

Bunte Blattsalate mit sautierten Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandeln, dazu eine Sesam-Vinaigrette ^{a,h,k}

8,50 €

Fisch

Kostocker Edel-Matjes „Nordische Art“

serviert mit einer Hausfrauensauce, buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{1,2,4,c,d,g}

9,90 €

Filet von der Zuchforelle

mit einer Zitronengrassauce, Ananas-Chili-Spitzkohl und Basmatireis ^{a,d,g,i}

13,80 €

Dorschfilet, gebraten

an einer Senfsauce, serviert mit Paprika-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln ^{a,d,g,i}

14,90 €

Filet vom Wels im Knuspermantel

den Fisch gebraten und serviert mit einem Gartengemüse, dazu reichen wir Kresse-Kartoffelstampf ^{a,c,d,g,k}

14,90 €

Gebratenes Frischlachsfilet

dazu ein Kohlrabigemüse in Estragonrahm und Petersilienkartoffeln ^{a,d,g}

15,50 €

Räucherfischplatte

Variation von Räucherfischen, serviert an frischem Salat dazu Butter und Mecklenburger Landbrot ^{a,d,g,k}

15,90 €

Zweierlei vom Zander

an einer Zitronensauce, serviert mit Brokkoli, Cherrytomaten und einem Kartoffelstampf ^{a,d,g,i}

16,90 €

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel

in Butterschmalz gebraten, serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{a,c,i,k}

12,90 €

Gefüllte Pesto-Hähnchenbrust

dazu breite Bandnudeln mit geschwenkten Cherrytomaten, Basilikum und frisch gehobelten Parmesan ^{1,a,c,g,i}

13,90 €

Rinderroulade

klassisch gefüllte Roulade, angerichtet mit frischem Apfelrotkohl und Semmelknödeln ^{1,3,4,8,a,c,g,i,j}

14,50 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

dazu Rahmchampignons und Süßkartoffel Pommes ^{1,3,8,a,g,i}

14,90 €

Kalbsrückensteak mit einer Tomatenkruste

an einer Dijon-Senfsauce, serviert mit buntem Zuckerschotengemüse und Herzoginkartoffeln ^{a,c,g,i}

17,90 €

Kumpsteak mit Kräuterbutter

an einem Paprika-Zwiebelgemüse und Backkartoffel mit Sour Cream ^{2,a,g}

18,90 €

Vegetarisch

Gefülltes Omelette

mit Lauchzwiebeln, Champignons und Tomaten ^{c,g}

6,50 €

Zwei Backkartoffeln

gefüllt mit Sour Cream und Rahmchampignons
angerichtet an frischem Salat ^g

8,90 €

Breitbandnudeln mit einer Pesto-Sauce

darüber geschwenkte Cherrytomaten, Rucola
und frisch gehobelter Parmesan ^{1,4,c,g,i}

9,50 €

Kindergerichte

Frischer Milchreis

angerichtet mit Zimt und Zucker ^g

3,50 €

Nudeln Bolognese

und geriebenen Parmesan ^{1, a, c, i}

4,50 €

Fischstäbchen

in der Pfanne goldig gebraten
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree ^{a, c, g}

5,40 €

Hähnchen-Nuggets

serviert mit frischem Salat und Pommes frites ^{a, c, g, k}

6,90 €

Dessert

Apfelstrudel

serviert mit frischen Apfelspalten
Eiskrem Vanille und Sahnetupfer ^{a, c, e, f, g, h}

3,90 €

Ananas-Carpaccio mit Erdbeer-Panna-Cotta

mariniert mit einem Minzpesto ^{2,g}

5,50 €

Mangoparfait

an einem Himbeeren-Kompott und Obstarrangement ^{c,g}

5,90 €

Zitronengras-Creme Brûlée

serviert mit Beerenfrüchte ^{2,c,g}

5,90 €

Hausgemachtes Tiramisu

arrangiert mit frischen Früchten und einem Sahnetupfer ^{a, c, g}

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,¹⁾
ab) Maltodextrine auf Weizenbasis,¹⁾

- ac) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
- ad) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
gg) Lactit;
- b Knebistiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- c Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
db) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- f Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
fa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,¹⁾
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 Pflanzenösterinen 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;
- 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 SO₂ angegeben;
- m Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- n Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;