

Suppen

Cremesuppe von der Süßkartoffel 4,30 €
serviert mit Gartenkresse ^{1,3,8,a,g,i}

Geflügel-Currycremesuppe 4,50 €
mit kleinem Putenspieß ^{a,g,i}

Waldpilzrahmsuppe 4,60 €
mit Kräutercroutons ^{a,g,i}

Fischbouillon 5,40 €
serviert mit den Filetstücken vom Fisch
und feinen Gemüsestreifen ^{d,i}

Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 4,80 €
verschiedene Salate der Saison, serviert mit
einem Joghurt-Kräuter-Dressing und Croutons ^{2,a,g}

Hausgebeizter Lachs 7,50 €
Tranchen vom gebeizten Lachs angerichtet an
Crostini, arrangiert mit einem Salatbukett
und einer Senf-Honig-Dillsauce ^{a,c,d,j}

Carpaccio vom Rind 7,80 €
mariniert mit einer Balsamico-Vinaigrette,
dazu Rucola, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan ^{1,a,g}

Wellness Salat 8,50 €
Bunte Blattsalate mit sautierten Hähnchenbruststreifen
und gerösteten Mandeln, dazu eine Sesam-Vinaigrette ^{g,h,k}

Fisch

Rostocker Edel-Matjes „Nordische Art“ 10,40 €
serviert mit einer Hausfrauensauce,
buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{1,2,4,c,d,g}

Filet von der Zuchtforelle 13,80 €
mit einer Zitronengrassauce, Ananas-Chili-Spitzkohl
und Basmatireis ^{a,d,g,i}

Dorschfilet, gebraten 14,90 €
an einer Senfsauce, serviert mit Paprika-Zwiebelgemüse
und Bratkartoffeln ^{a,d,g,i}

Filet vom Buntbarsch im Knuspermantel 14,90 €
den Fisch gebraten und serviert mit einem Zucchini-Möhren-
gemüse, dazu reichen wir Kresse-Kartoffelstampf ^{a,c,g}

Gebratenes Heilbuttfilet 15,50 €
an einem Karotten-Fenchel-Gemüse in Rahm,
dazu Petersilienkartoffeln ^{a,d,g}

Räucherfischplatte 15,90 €
Variation von Räucherfischen, serviert an frischem Salat
dazu Butter und Mecklenburger Landbrot ^{a,d,g,k}

Rendezvous von Zander und Lachs 16,90 €
an einer Sanddornsauce, serviert mit Broccoli
und Süßkartoffelstampf ^{a,d,g,i}

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel 13,50 €
in Butterschmalz gebraten, serviert mit buntem Gemüse
der Saison und Petersilienkartoffeln ^{a,c,i,k}

Saftiges Schweinerückensteak, gebraten 13,80 €
an einem Chutney von roten Zwiebeln,
Mandelbroccoli und Knusperkartoffeln ^{a,h,i}

Gefüllte Pesto-Hähnchenbrust 13,90 €
dazu breite Bandnudeln mit geschwenkten Cherrytomaten,
Basilikum und frisch gehobelten Parmesan ^{1,a,c,g,i}

Kinderroulade 14,90 €
klassisch gefüllte Roulade, angerichtet mit
frischem Apfelrotkohl und Semmelknödeln ^{1,3,4,8,a,c,g,i,j}

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 15,40 €
dazu Rahmchampignons und Süßkartoffel Pommes ^{1,3,8,a,g,i}

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce 15,90 €
frischem Rosenkohl und Kartoffelplätzchen ^{a,g,i}

Rumpsteak mit Kräuterbutter 18,90 €
an Prinzessbohnen und Cherrytomaten, dazu Bratkartoffeln ^g

Vegetarisch

Gefülltes Omelette 6,90 €
mit Lauchzwiebeln, Champignons und Tomaten ^{c,g}

Breitbandnudeln mit einer Pesto-Sauce 9,50 €
darüber geschwenkte Cherrytomaten, Rucola
und frisch gehobelter Parmesan ^{l, a, c, g, i}

Kindergerichte

Frischer Milchreis 3,50 €
angerichtet mit Zimt und Zucker ^g

Nudeln Bolognese 4,50 €
mit geriebenem Parmesan ^{l, a, c, i}

Fischstäbchen 5,40 €
in der Pfanne goldig gebraten,
serviert mit frischem Salat und Kartoffelpüree ^{a, c, d, g}

Kleines paniertes Schweineschnitzel 6,90 €
serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites ^{a, c}

Dessert

Apfelstrudel 4,50 €
serviert mit frischen Apfelspalten,
Eiscreme Vanille und Sahnetupfer ^{a, c, e, f, g, h}

Sanddorn-Panna-Cotta 5,50 €
an einem Himbeeren-Kompott ^g

Zitronengras-Creme Brûlée 5,90 €
serviert mit Beerenfrüchte ^{2, c, g}

Nougat-Parfait 5,90 €
an einem Obstarrangement und Sahnetupfer ^{c, g, h}

Hausgemachtes Tiramisu 6,20 €
arrangiert mit frischen Früchten und einem Sahnetupfer ^{a, c, g}

Guten Appetit wünscht
Ihnen unser Restaurant

Slickerbeck
StrandRestaurant

Zusatzstoffe und Allergene		
1	mit Konservierungsstoff	ac) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
2	mit Farbstoff	ad) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
3	mit Antioxidationsmittel	gg) Lactit;
4	mit Süßungsmittel Saccharin	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;
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	gb) Lactit;
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	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;
8	mit Phosphat	ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
9	geschwefelt	gb) Lactit;
10	chininhaltig	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;
11	coffeinhaltig	ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
12	mit Geschmacksverstärker	gb) Lactit;
13	geschwärzt	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;
14	gewachst	ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
15	gentechnisch verändert	gb) Lactit;
a	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:	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;
aa)	Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose,1)	ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
ab)	Maltodestrine auf Weizenbasis,1)	gb) Lactit;