

Suppen

Mecklenburger Soljanka 4,30 €
mit Sauerrahm und Zitrone ^{1,3,8,a,g,i}

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

Zucchini-Cremesuppe 4,60 €
zubereitet mit Knoblauch und Speck, Kräutercroutons ^{1,3,8,a,g,i}

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

Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 5,20 €
verschiedene Salate der Saison, serviert mit einem Joghurt-Kräuter-Dressing und Croutons ^{2,a,g}

Wildkräutersalat 6,20 €
serviert mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Fetakäse gereicht mit einem French Dressing ^{a,g,j,3}

Hausgebeizter Heilbutt 7,60 €
Tranchen vom gebeizten Heilbutt angerichtet an Kartoffel-Kräuterrösti, 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 8,90 €
Bunte Salate der Saison mit sautierten Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandeln dazu eine Sesam-Vinaigrette ^{g,h,k}

Fisch

Hausgemachter Brathering sauer eingelegt 10,40 €
servieren wir Ihnen mit reichlich Zwiebeln Salatbukett und Bratkartoffeln ^{3,9,a,d,g,i}

Rostocker Edel-Matjes „Nordische Art“ 10,90 €
serviert mit einer Hausfrauensauce buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{1,2,4,c,d,g}

Filet von der Zuchtforelle 14,20 €
mit einer Zitronengrassauce, Ananas-Chili-Spitzkohl und Basmatireis ^{a,d,g,i}

Dorschfilet, gebraten 15,20 €
an einer Senfsauce, serviert mit frischem Salat der Saison und Bratkartoffeln ^{a,d,g,i,j}

Filet vom Buntbarsch im Knuspermantel 15,50 €
den Fisch gebraten und serviert mit einem Zucchini-Möhrengemüse, dazu reichen wir Kresse-Kartoffelstampf ^{a,c,d,g}

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

Gebratenes Zanderfilet 16,90 €
an einem Paprikarahmgemüse und Kräuterreis ^{a,d,g}

Filet vom Zuchtlachs, gebraten 16,90 €
und mit einer Meerrettichkruste überbacken angerichtet auf Blattspinat in Rahm und Petersilienkartoffeln ^{3,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 Putensteak, gebraten 13,80 €
an Estragonrahmsauce, dazu ein mediterranes Gemüse und Wedges ^{a,g,i}

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

Rinderroulade 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 15,80 €
dazu frische Champignons in Kräuterrahm und Kroketten ^{1,3,8,a,g,i}

Wildgulasch „Rostocker Heide“ 15,90 €
saftig geschmort mit Rotwein und Waldpilzen dazu Preiselbeerspätzle ^{a,c,i,l}

Rumpsteak mit Kräuterbutter 18,90 €
an einem Gemüse von Bohnen und Möhrenstreifen mit Champignons, dazu Bratkartoffeln ^g

Vegetarisch

Gefülltes Omelette

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

7,50 €

Couscous-Bratlinge

mit Käse und Kurkuma zubereitet, serviert an einem Tomatengemüse und Sour Cream ^{1,a,c,g,i}

7,90 €

Breitbandnudeln mit einer Pesto-Sauce

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

9,50 €

Kindergerichte

Frischer Milchreis

angerichtet mit Zimt und Zucker ^g

3,90 €

Nudeln Bolognese

mit geriebenem Parmesan ^{1,a,c,i}

4,50 €

Fischstäbchen

in der Pfanne goldig gebraten

serviert mit frischem Salat und Kartoffelpüree ^{a,c,d,g}

5,80 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel

serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites ^{a,c}

6,90 €

Dessert

Apfelstrudel

serviert mit frischen Apfelspalten

Vanille-Eiscreme und Sahnetupfer ^{a,c,e,f,g,h}

4,90 €

Parfait von Himbeeren

an einem Obstarrangement und Sahne ^{a,g}

5,90 €

Zitronengras-Creme Brûlée

serviert mit Beerenfrüchte ^{2,c,g}

5,90 €

Schokoladenküchlein

an einem Mangoragout, Erdbeer-Eiscreme und Sahnetupfer ^{a,c,g}

6,10 €

Hausgemachtes Tiramisu

arrangiert mit frischen Früchten

und einem Tupfer frischer Sahne ^{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 gewachst
- 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;
b) Knebistiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
da) 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-Tocopherolsukcinat 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,
- 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 SO₂ angegeben;
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;