

## Suppen

### Hausgemachte Soljanka

mit Sauerrahm und Zitrone <sup>1,3,8,a,g,i</sup>

4,50 €

### Kartoffel-Pastinakensuppe

gereicht mit Kräutercroutons <sup>a,g,i</sup>

4,50 €

### Steckrübensuppe mit Kasseler

und frischen Kräutern gereicht <sup>1,3,i</sup>

4,60 €

### Fischbouillon

serviert mit den Filetstücken vom Fisch

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>

5,20 €

### Hausgebeizter Lachs

Tranchen vom gebeizten Lachs, angerichtet an

Kartoffel-Kräuterrösti, arrangiert mit einem Salatbukett

und einer Senf-Honig-Dillsauce <sup>a,c,d,j</sup>

7,60 €

### Carpaccio vom Rind

mariniert mit einer Balsamico-Vinaigrette,

dazu Rucola, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan <sup>1,a,g</sup>

7,80 €

### Wellness Salat

Bunte Salate der Saison mit sautierten Hähnchenbruststreifen

und gerösteten Mandeln, dazu eine Sesam-Vinaigrette <sup>a,g,h,k</sup>

8,90 €

## Fisch

### Hausgemachter Brathering

#### Sauer eingelegt

servieren wir Ihnen mit Zwiebeln, Salatbukett und Bratkartoffeln <sup>3,9,a,d,g,i</sup>

10,60 €

### Rostocker Edel-Matjes „Nordische Art“

serviert mit einer Hausfrauensauce

buntem Salat und Petersilienkartoffeln <sup>1,2,4,c,d,g</sup>

10,90 €

### Dorschfilet, gebraten

an einer Senfsauce, serviert mit frischem Salat der Saison

und Bratkartoffeln <sup>a,d,g,i,j</sup>

15,40 €

### Filet vom Buntbarsch im Knuspermantel

den Fisch gebraten und serviert mit einem Zucchini-Möhren-

gemüse, dazu reichen wir Kresse-Kartoffelstampf <sup>a,c,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 €

### Garnelen auf Bandnudeln

geschwenkt mit einer Rucolapesto und Cherrytomaten

darüber frisch gehobelter Parmesan <sup>1,a,c,d</sup>

15,90 €

### Rendezvous von Zander und Lachs, gebraten

serviert mit einem Ananas-Chili-Spitzkohl und Basmatireis <sup>a,d,g</sup>

16,90 €

## Fleisch

### Paniertes Schweineschnitzel

in Butterschmalz gebraten, serviert mit buntem Gemüse

der Saison und Petersilienkartoffeln <sup>a,c,i,k</sup>

13,70 €

### Putenbraten mariniert mit Kräutern

#### und anschließend im Ofen geschmort

an einer Estragonrahmsauce, dazu Mandelbroccoli

und Herzoginkartoffeln <sup>a,c,g,h,i</sup>

13,80 €

### Kinderroulade

klassisch gefüllte Roulade

angerichtet mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <sup>1,3,4,8,a,c,g,i,j,l</sup>

14,90 €

### Medaillons vom Schweinefilet

#### im Speckmantel

dazu frische Champignons in Kräuterrahm und Kroketten <sup>1,3,8,a,g,i</sup>

15,80 €

### Kollbraten vom Wildschwein, geschmort

an einer Rosmarinsauce, dazu servieren wir Ihnen

ein Wirsinggemüse und Semmelknödel <sup>1,3,9,a,c,g,i</sup>

15,90 €

### Rumpsteak mit Kräuterbutter

an einem Gemüse von Bohnen und Möhrenstiften

mit Champignons, dazu Bratkartoffeln <sup>9</sup>

18,90 €



# Vegetarisch

## Gefülltes Omelette

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

7,80 €

## Breitbandnudeln mit einer Pesto-Sauce

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

9,50 €

## Buntes Kürbisgemüse

in einer Sahnesauce, gratiniert mit würzigem Käse dazu reichen wir Ihnen einen kleinen Salat und Baguette <sup>a, g</sup>

11,50 €

# Kindergerichte

## Frischer Milchreis

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

3,90 €

## Nudeln Bolognese

mit geriebenem Parmesan <sup>1, a, c, i</sup>

4,50 €

## Fischstäbchen

in der Pfanne goldig gebraten serviert mit frischem Salat und Kartoffelpüree <sup>a, c, d, g</sup>

5,80 €

## Kleines paniertes Schweineschnitzel

serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites <sup>a, c</sup>

6,90 €

# Dessert

## Apfelstrudel

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

4,90 €

## Parfait von Sanddorn

an einem Obstarrangement und Sahnetupfer <sup>c, g</sup>

5,90 €

## Zitronengras-Creme Brûlée

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

5,90 €

## Schokoladenküchlein

an einem Himbeerenragout, Erdbeer-Eiscreme und Sahnetupfer <sup>a, c, g</sup>

6,10 €

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;
- b) Karottensäure 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,<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 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 SO<sub>2</sub> angegeben;
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;