

Suppen

Sanddorn-Cremesuppe

mit gerösteten Sonnenblumenkernen serviert ^{a,g,i}

4,70 €

Tomaten-Basilikumsuppe

gereicht mit Kräutercroutons ^{a,g,i}

4,70 €

Bunte Linsensuppe

mit feinen Kasselerwürfeln ^{1,3,i}

4,80 €

Fischbouillon

mit einem Hauch Pernod, serviert mit den Filetstücken vom Fisch und feinen Gemüsestreifen ^{a,d,i}

5,40 €

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguettescheiben.

Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

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

5,20 €

Hausgebeizter Lachs

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

7,60 €

Französischer Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig im Ofen gratiniert und serviert an einem Feigenkonfit ^{g,h}

8,80 €

Wellness Salat

Bunte Salate der Saison mit sautierten Hähnchenbruststreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu eine Sesam-Vinaigrette ^{a,g,k}

8,90 €

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguettescheiben.

Fisch

Hausgemachter Brathering, sauer eingelegt

servieren wir Ihnen mit Zwiebeln, Salatbukett und Bratkartoffeln ^{3,9,a,d,g,i}

11,20 €

Rostocker Edel-Matjes „Nordische Art“

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

11,50 €

Stremellachs

aus dem hauseigenen Räucherofen, serviert an frischem Salat dazu Butter, Mecklenburger Landbrot und einem Honig-Senf dip ^{a,d,g,h}

15,20 €

Dorschfilet, gebraten

an einer Senfsauce, gereicht mit buntem Salat dazu Bratkartoffeln ^{a,d,g,i,j}

15,80 €

Garnelen auf Bandnudeln

geschwenkt mit einer Rucolapesto und Cherrytomaten darüber frisch gehobelter Parmesan ^{1,a,c,d}

16,20 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten

angerichtet an einem Fenchel-Möhrengemüse und Kresse-Kartoffelstampf ^{a,d,g}

16,90 €

Gebratenes Doradenfilet

dazu mediterranes Gemüse und Kräuterreis ^{a,d,g}

17,50 €

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel

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

13,90 €

Gedünstete Kräuter-Hähnchenbrust

auf Bandnudeln mit einer Pestosauce Cherrytomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan ^{1,a,c,g,i}

14,20 €

Kinderroulade

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

15,40 €

Medaillons vom Schweinefilet

angerichtet an einer Pfefferrahmsauce dazu reichen wir Prinzessbohnen mit Baconstreifen und Kroketten ^{1,3,8,a,g,i}

15,90 €

Feiner Rehulasch

zubereitet mit Waldpilzen und frischen Kräutern dazu servieren wir Ihnen Preiselbeerspätzle ^{a,c,i}

15,90 €

Rumpsteak mit Gewürzbutter

das Steak nach ihrem Wunsch gebraten, serviert an frischem Salat dazu Grilltomate und Süßkartoffel-Pommes frites ^g

18,90 €

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Buntes Marktgemüse der Saison und Kartoffelscheiben in einer Sahnesauce und anschließend gratiniert mit würzigem Käse ^{a,g}

10,50 €

Sesam-Burger

belegt mit Blattsalat, Tomate und Camembert dazu eine BBQ-Sauce und Süßkartoffel-Pommes frites ^{1,2,4,9,i}

11,90 €

Kindergerichte

2 kleine Eierkuchen

gefüllt mit leckerer Nougatcreme und angerichtet an warmen Kirschen ^{a,c,g,h}

4,50 €

Nudeln Bolognese

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

4,80 €

Fischstäbchen

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

5,80 €

Knusprige Nuggets

mit Pommes frites und Ketchup ^{a,c}

6,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

5,20 €

Nuss-Nougat-Parfait

an einem Obstarrangement und Sahnetupfer ^{c,g,h}

5,90 €

Creme Brûlée

serviert mit sämigen Kirschen ^{2,c,g}

6,10 €

Warmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Kern dazu Stracciatella-Eiscreme und Sahne ^{a,c,f,g}

6,30 €

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) Krebstiere 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-Tocopherolukinat 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;