



*Speisen  
&  
Getränke*

*Moin moin liebe Gäste und Freunde des guten Geschmacks,*

*wir freuen uns Sie im Kettenkasten, dem maritimen Restaurant in Warnemünde begrüßen zu dürfen, denn*

*Hier isst Warnemünde!*

*Bitte beachten Sie, dass wir mit viel Herz und Liebe kochen.*

*Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten entstehen.*

*Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich mit einer freundlichen Beschwerde an das Management unseres Hauses.*

*Sollten sich Ihre Pläne ändern, bitten wir Sie um rechtzeitige Stornierung bzw. Änderung ausschließlich per E-Mail, spätestens jedoch 4 Tage vor der Reservierung (bei Feiertagsreservierung 14 Tage und jeweils im Dezember 7 Tage). Anderenfalls müssen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen eine No-Show-Gebühr berechnen.*

*In unserem Hause ausgestellte Gutscheine haben eine Gültigkeitsdauer von 1 Jahr beginnend ab dem Tag des Ausstellungsdatum. Eine spätere Einlösung kann auf Grund gesetzlicher Bestimmungen nicht Entsprochen werden.*

*Auf unsere AGB's wird ausdrücklich verwiesen! Wir bitten um Ihr Verständnis!*

**EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30 € möglich!**

*Ihr Team vom  
Kettenkasten*

*- Das maritime Restaurant Warnemündes -  
[www.Hier-isst-Warnemuende.de](http://www.Hier-isst-Warnemuende.de)*

# KETTENKASTEN

Das maritime Restaurant in Warnemünde

XCUSINE BETREIBER GMBH

HIER ISST WARNEMÜNDE

Gönnen Sie sich zum Einklang einen anregenden Aperitif!  
Ob mit oder ohne Alkohol immer ein Genuss.

- |     |   |        |     |     |  |     |
|-----|---|--------|-----|-----|--|-----|
| 099 | <b>Martini bianco</b>   | 0,05 l | 6 € | 110 | <b>French Kiss Martini</b>   | 9 € |
|     |   |        |     |     | (Martini Floreale, Holunderblüte, Cranberrysaft, Sekt afg)   |     |
| 100 | <b>Andalö Spritz</b>  |        | 9 € | 111 | <b>Martini Floreale Spritz</b>   | 9 € |
|     | (Sanddornlikör, Prosecco, Soda, Orangenschnitz)   |        |     |     | (Martini Floreale, Apfelsaft, Rosmarin)  |     |
| 101 | <b>Campari Orange</b>   |        | 9 € | 114 | <b>Bitter Orange</b>   | 9 € |
|     | (Campari, Orangensaft, Orange)  |        |     |     | (Monin Bitter, Orangensaft, Orangenschnitz)  |     |
| 102 | <b>Campari Soda</b>   |        | 9 € | 115 | <b>Bitter Soda</b>   | 9 € |
|     | (Campari, Soda, Orange)   |        |     |     | (Monin Bitter, Soda, Orangenschnitz)   |     |
| 103 | <b>Campari Spritz</b>   |        | 9 € | 116 | <b>Bitter Spritz</b>   | 9 € |
|     | (Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz)   |        |     |     | (Der Bitter Spritz - intensiv bitter im Geschmack und doch erfrischend leicht durch die perlende, aromatische Note des alkoholfreien Sekt, Monin Bitter, Soda, Orangenschnitz) |     |
|     | <b>EMPFEHLUNG!!!</b>  |        |     | 117 | <b>Orange Spritz</b>   | 9 € |
|     | <b>Sarti Rosa Lemon Spritz</b>  |        | 9 € |     | (Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas, Orange Spritz, Sekt afg, Soda, Orangenschnitz)   |     |
|     | (Sarti Rosa kommt aus Italien, Sizilien, mit der Süße von sonnengereiften Blutorangen. Seine leuchtend rosa Farbe und seinen fruchtigen Geschmack verdankt der Sarti Rosa hochwertigen Fruchtsäften von Blutorange, Maracuja und Mango. (Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limette) |        |     | 118 | <b>Crodino Spritz</b>  | 9 € |
|     |   |        |     |     | (Crodino ist ein italienischer alkoholfreier Aperitif mit bittersüßem Geschmackserlebnis)  |     |
| 104 | <b>Sarti Rosa Lemon Spritz</b>  |        | 9 € | 119 | <b>Hugo alkoholfrei</b>  | 9 € |
|     | (Sarti Rosa kommt aus Italien, Sizilien, mit der Süße von sonnengereiften Blutorangen. Seine leuchtend rosa Farbe und seinen fruchtigen Geschmack verdankt der Sarti Rosa hochwertigen Fruchtsäften von Blutorange, Maracuja und Mango. (Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limette) |        |     |     | (Holunder, Minze, Limette, Soda, Prosecco)   |     |
|     |   |        |     |     |  |     |
| 105 | <b>Sarti Rosa Spritz</b>  |        | 9 € |     |  |     |
|     | (Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischen Blutorangen. Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser)  |        |     |     |  |     |
| 106 | <b>Aperol Spritz</b>  |        | 9 € |     |  |     |
|     | (Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas, Aperol, Prosecco, Soda, Orange)   |        |     |     |  |     |
| 107 | <b>DÉJÀ-VU TONIC</b>  |        | 9 € |     |  |     |
|     | (Oriental Déjà-Vu, Tonic Water)   |        |     |     |  |     |
| 108 | <b>Lillet Berry</b>   |        | 9 € |     |  |     |
|     | (fruchtig-frischer Aperitif, Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Wild Berry)  |        |     |     |  |     |
| 109 | <b>Hugo</b>   |        | 9 € |     |  |     |
|     | (Holunderblütenlikör, Minze, Limette, Soda, Prosecco)   |        |     |     |  |     |



## Vorspeisen

*Liebe Gäste,*

*zu allen Suppen und kalten Vorspeisen  
reichen wir Ihnen selbstverständlich Brot dazu!  
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit...*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 133 | <b><i>Carpaccio vom Rind</i></b>   | 16 € |
|     | <i>mit Rucola an einer<br/>Tomaten-Rosmarin Vinaigrette mariniert,<br/>dazu Cherry-Tomate, Basilikum-Pesto <sup>c, g, 2</sup>,<br/>geröstete Pinienkerne <sup>a, h</sup> &amp; Grana Padano <sup>g</sup></i> |      |
| 134 | <b><i>karamellisierte Ziegenkäsetaler <sup>g</sup></i></b>   | 14 € |
|     | <i>mit Honig glasiert, dazu mariniertes Blattsalat,<br/>frischen Feigen &amp; Walnusscrunch</i>  |      |
| 135 | <b><i>Ofenkartoffel</i></b>  | 14 € |
|     | <i>mit Sour-Cream <sup>g</sup>, dazu Blattsalat mariniert<br/>mit Balsamico Dressing &amp; Cherrytomate</i>  |      |
|     | <b><i>mit Shrimps <sup>b</sup> in Dill-Butter <sup>g</sup>:</i></b>  | 20 € |
|     | <b><i>mit Hähnchenbrustfilet:</i></b>  | 20 € |
| 136 | <b><i>Hausgemachtes Würzfleisch <sup>a, i, f, d, g, 5, 14</sup></i></b>  | 12 € |
|     | <i>vom Schwein, mit Champignons, Zitrone</i>   |      |
| 137 | <b><i>Hausgebeizter Lachs <sup>1, 11, 14, d</sup></i></b>  | 17 € |
|     | <i>gebeizt mit Aperol, auf einem Kartoffelrösti <sup>a, c</sup>,<br/>an Meerrettichsahnecreme <sup>g</sup></i>   |      |

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Vorspeisen auf zwei Tellern  
an berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2,00 €, dieser entfällt  
beim Verzehr von jeweiligen Hauptgerichten pro Gast.*

## Suppen

- 143 **Hummercremesuppe** <sup>b, g</sup> 12 €  
mit einer gebratenen Black Tiger Garnele <sup>b</sup>  
Sahne <sup>g</sup> & Shiso Kresse
- 144 **Warnemünder Fischsuppe** <sup>b, d, ng, nn</sup> 10 €  
aus Curry, Kokos, Schmand <sup>g</sup>, Wurzelgemüse <sup>i</sup> &  
gewürfeltem Fisch <sup>d</sup> der Saison
- 145 **geräucherte Tomatensuppe** <sup>g, i, 3</sup> 9 €  
mit Basilikumpesto, Sahne <sup>g</sup>,  
kandierter Cherrytomate & Grana Padano <sup>g</sup>  
\*durch Änderungen auch Vegan erhältlich
- 146 **Kräftige Gulaschsuppe** <sup>i, l</sup> mit Rindfleisch 10 €  
vom Uckermärker Rind <sup>g, i, 3</sup>  
mit Schmand <sup>g</sup>
- 147 **Soljanka** <sup>g, 1, 2, 5, 13</sup> 9 €  
Tomatisierte Fleischbouillon mit  
Fleischwurst, Salamí, Gewürzgurken,  
Paprika, serviert mit Schmand

## Salatkompositionen

- 156 **Caesar Salad** 16 €  
Romana-Salat mariniert mit  
Caesar Dressing <sup>c, d, g, j, 3</sup>, dazu Cherrytomaten,  
Crouitons <sup>a, c, g, 2</sup> & Grana Padano <sup>g</sup>  
**mit Hähnchenbrustfilet:** + 6 €  
**mit drei gebratenen Black Tiger Garnelen <sup>b</sup>:** + 10 €
- 158 **Warnemünder Kettenkasten Salat** 14 €  
Gemischter Blattsalat mariniert  
mit Balsamico Dressing <sup>j</sup> dazu Gurke,  
Cherrytomate, Paprika, Pinienkerne <sup>e, h</sup>  
\*Vegan  
**mit in Aperol hausgebeiztem Lachs <sup>d</sup>:** + 6 €  
**mit Hirtenkäse <sup>g</sup>:** + 5 €

*Willkommen im Genusshafen  
Kettenkasten  
- Dem maritimen Restaurant Warnemündes -*

*Fisch*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 308 | <b>Fischvariation<sup>d</sup> „Hier isst Warnemünde“</b>   | 28 € |
|     | <i>Komposition von je einem Stück<br/>Dorsch, Zander &amp; Lachsfilet mit Kohlrabi<br/>in einer Krustentierrahmsauce<sup>b,g</sup> &amp;<br/>Meersalzkartoffeln</i>  |      |
| 309 | <b>Dorschfilet<sup>d</sup></b>   | 25 € |
|     | <i>auf der Haut gebraten, an Dijon-Senfsauce<sup>h,i</sup>,<br/>Kokos-Möhren, Kartoffelstampf<sup>h,5</sup> &amp;<br/>frisch geriebenen Meerrettich</i>              |      |
| 310 | <b>Filet von der Kutterscholle<sup>d</sup></b>   | 28 € |
|     | <i>auf der Haut gebraten, mit Shrimps<br/>in Dill-Butter<sup>b,g</sup> und Bratkartoffeln</i>  |      |
| 311 | <b>Zanderfilet<sup>d</sup></b>   | 26 € |
|     | <i>gebraten, mit Brokkoli-Gemüse<sup>g</sup>,<br/>an einer Limetten-Dillsauce<sup>h,11</sup> &amp; Meersalzkartoffeln</i>  |      |
| 312 | <b>Lachstranche<sup>d</sup></b>  | 25 € |
|     | <i>gebraten, an in Rahm gegartem Blattspinat<sup>g</sup>,<br/>einer Krustentierrahmsauce<sup>h,i</sup> &amp; Kartoffelstampf<sup>h,5</sup></i>                       |      |
| 313 | <b>Labskaus<sup>1</sup></b>  | 21 € |
|     | <i>unter einem gebratenen Spiegelei,<br/>an Rote Bete Gemüse<sup>2</sup>, Gewürzgurke<sup>2</sup>, Zwiebeln &amp;<br/>einem hauseingelegten Rollmops<sup>d</sup></i> |      |
| 314 | <b>Matjes<sup>d</sup></b>  | 23 € |
|     | <i>auf einem Reibekuchen<sup>a,c</sup><br/>an Hausfrauensauce<sup>c,h,i</sup>, Apfelspalten &amp; Zwiebeln</i>   |      |
| 315 | <b>Heilbuttfilet<sup>d</sup></b>   | 26 € |
|     | <i>gebraten, mit Brokkoli-Gemüse<sup>g</sup>,<br/>an einer Limetten-Dillsauce<sup>h,11</sup><br/>&amp; Petersilienkartoffeln<sup>g</sup></i>                         |      |
| 316 | <b>Grüne Heringe<sup>d</sup></b>   | 23 € |
|     | <i>gebraten, an Bratkartoffeln<br/>&amp; einem kleinen Blattsalat</i>  |      |

*Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck & Zwiebeln zu.  
Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei  
Teller an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €.*

*Mich Rollmops<sup>d</sup> gibt's auch  
lecker einzeln zum Bier oder  
als kleinen Appetitanreger  
4 €*

## Fleisch

- 244 **Schweinemedailons** 28 €  
in Orangen - Pfefferschmand,  
mit Brokkoli & Meersalzkartoffeln
- 245 **250g Rumpsteak** 33 €  
medium gebraten, mit Rucola & Cherrytomaten  
an einer Tomaten-Rosmarin Vinaigrette mariniert,  
& hausgemachten Wedges, Kräuterbutter <sup>g</sup>
- 246 **Rinderroulade** <sup>i, j, 2, 5, 9</sup> 28 €  
mit hausgemachtem Rotkohl & Petersilienkartoffeln <sup>g</sup>
- 247 **Schweine Schnitzel** <sup>a, c</sup> 24 €  
mit einem Spiegelei <sup>c</sup>, hausgemachte  
Röstzwiebeln <sup>a</sup>, Gurkensalat & Bratkartoffeln
- 248 **Schweine Schnitzel au four** <sup>a, i, f, d, g, 5, 14</sup> 27 €  
mit Würzfleisch & Käse <sup>g</sup> gratiniert,  
hausgemachten Wedges, Sour Cream
- 249 **Geflügelleber** 21 €  
gebraten, in einer Balsamicojus <sup>i, 5</sup>,  
hausgemachte Röstzwiebeln <sup>a</sup> & Kartoffelstampf <sup>g, 5</sup>
- 250 **Pasta Orecchiette** 18 €  
mit Basilikum-Pesto <sup>c, g, 2</sup>, Cherry-Tomaten,  
Pinienkernen <sup>h</sup>, Parmesan <sup>g</sup> & Rucola  
\*durch Änderungen auch Vegan erhältlich
- mit Hähnchenbrustfilet:** + 6 €

**Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck & Zwiebeln zu.  
Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei  
Tellern an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €.**

## Burger

- 266 **Der „Kettenkasten“ Burger** 18 €  
180g Black Angus Rindfleisch,  
Brioche Burger Bun <sup>a, 1, 2</sup>, Burgersauce, Rucola,  
Fleischtomate, Cheddar <sup>g</sup> und Gouda <sup>g</sup>  
dazu Potato Dippers mit Ketchup <sup>i, j</sup> & Mayonnaise <sup>c</sup>
- 267 **Veggie Burger** 17 €  
Gemüse Pattie <sup>a, c</sup>, Brioche Burger Bun <sup>a, 1, 2</sup>,  
Burgersauce, Blattsalat & Fleischtomate,  
dazu Süßkartoffelpommes mit Sour Cream <sup>g</sup>

## Für unsere Jüngsten

(Diese Gerichte stehen ausnahmslos nur für unsere Gäste bis **einschließlich 13 Jahre** zur Auswahl)

- 880 „Dorschi“ 12 €  
Kleines Stück Dorschfilet <sup>d</sup> mit Blattspinat  
in Rahm <sup>g</sup> & Kartoffelstampf <sup>g,5</sup>
- 881 „Schnitzi“ 12 €  
Schweine Schnitzel <sup>a, c</sup> mit Potato Dippers  
dazu Ketchup <sup>i, j</sup>, Mayonnaise <sup>c</sup> & Gurkensalat
- 882 „Jelly“ 11 €  
Orecchiette ( kleine runde Nudeln ) <sup>a, c, f, j</sup>  
mit Tomatensauce <sup>i, 3</sup> & Parmesan <sup>g</sup>

## Dessert

- 770 **Kartoffelpuffer** (180 gr.) <sup>a, c</sup> 10 €  
mit Apfelmus oder Zimt & Zucker
- 771 **Milchreis** <sup>g</sup> 8 €  
mit Zimt & Zucker oder Apfelmus
- 774 **Hausgemachte Beerengrütze** <sup>1, 2, 9, 13</sup> 9 €  
mit Vanillesauce & Vanilleeis
- 775 **Crème Brûlée** <sup>g, c</sup> 8 €

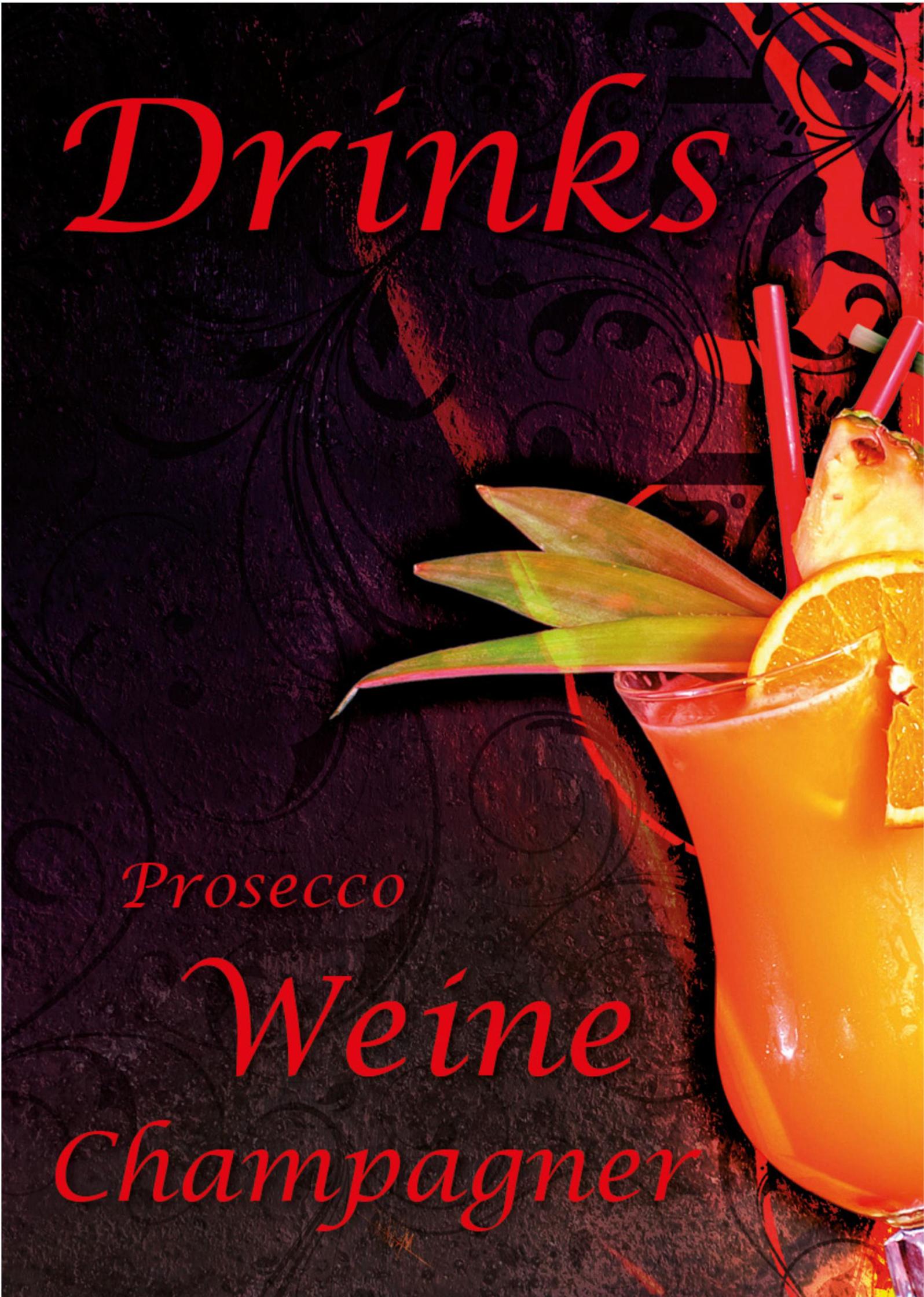
### Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoffen (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmitteln
14. Mit Alkohol

### Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

# *Drinks*



*Prosecco*

*Weine*

*Champagner*

## *Mineralwasser*

032	<i>Güstrower Feinperliges Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
033	<i>Güstrower Feinperliges Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>
036	<i>Güstrower Mineralwasser Naturell</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
037	<i>Güstrower Mineralwasser Naturell</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>

## *Erfrischend anders! Unsere Hausgemachten Limonaden*

833

*Wassermelone - Cranberry,  
Himbeer - Zitrone,  
Ananas - Minze,  
Ingwer - Zitrone,  
Gurke - Limette,  
Sandorn - Holunder*

*0,4 l 7 €*

*Bitte fragen Sie die Servicebedienung, welche der Limonaden  
diese Woche aktuell für Sie vorrätig ist.*

## *Homemade Ice Tea*

318	<i>Hausgemachter Ice Tea</i>	<i>0,4 l</i>	<i>6 €</i>
-----	------------------------------	--------------	------------

## *Alkoholfreie Getränke*

322	<i>Coca-Cola Zero</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
323	<i>Coca-Cola</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
325	<i>Fanta Exotic</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
327	<i>Mezzo Mix</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
329	<i>Sprite</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
331	<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,50 €
332	<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2 l	3,50 €
333	<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l	3,50 €
334	<i>Schweppes Ginger Beer</i> <i>Anregend intensiv und</i> <i>mit angenehmer Schärfe</i>	0,2 l	3,50 €
335	<i>Granini</i> <i>Schorle Apfel Naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
337	<i>Granini</i> <i>Schorle Rhabarber Naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,50 €
338	<i>Almdudler</i> <i>Alpenkräuter Limonade</i>	<i>Fl. 0,35 l</i>	5,00 €

## *Granini Softbar*

360	<i>Granini Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2 l	3,50 €
361	<i>Granini Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
362	<i>Granini Pink Grapefruit Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
363	<i>Granini Kirsch Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
364	<i>Granini Bananen Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
365	<i>Granini Ananassaft</i>	0,2 l	3,50 €
366	<i>Granini Mango Fruchtsaftgetränk</i>	0,2 l	3,50 €
367	<i>Granini Cranberry Nektar</i>	0,2 l	3,20 €
368	<i>Granini Maracuja Nektar</i>	0,2 l	3,50 €
369	<i>Sanddornsafft</i>	0,2 l	3,50 €

## *Bierkarte* *Biere vom Faß*

970	<b>Rostocker Pils</b>	0,3 l	4,50 €
971	<b>Rostocker Pils</b>	0,5 l	6,50 €

*Rostocker Pils ist unser Premium-Pils - frisch, feinherb und spritzig. Gebraut wird es aus besten natürlichen Rohstoffen wie kräftigen Malzen und ausgesuchtem Hopfen aus der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt. Sie sorgen für ein angenehm mildes Malzaroma und einen feinherben, hopfigen Geschmack. Rostocker Pils - unser frisch-spritziges Premium von der Ostseeküste, das jeden Pilskenner begeistert.*

972	<b>Störtebecker Pils</b>	0,3 l	4,50 €
973	<b>Störtebecker Pils</b>	0,5 l	6,50 €

*Das Störtebecker Pilsner ist ein untergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 4,9% vol. Gebraut in unserem schönen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern ist das Ergebnis ein gehaltvolles und herbes Gebräu bei dem die Hopfensorten Select, Perle, Tradition und Opal zum Einsatz kamen.*

974	<b>Störtebecker Schwarz-Bier</b>	0,3 l	4,50 €
975	<b>Störtebecker Schwarz-Bier</b>	0,5 l	6,50 €

*Das Schwarz-Bier besitzt eine milde Gärungskohlensäure und verschafft ein samtweiches, malzaromatisches Mundgefühl. Dies ist einer langen und kalten Gärung zu verdanken, bei der untergärige Hefe verwendet wird. Den herrlichen Röstgeschmack erhält das mattschwarze Bier durch dunkles Malz, sowie Röst- und Caramalze.*

976	<b>Störtebecker Bernstein-Weizen</b>	0,3 l	4,50 €
977	<b>Störtebecker Bernstein-Weizen</b>	0,5 l	6,50 €

*Das Störtebecker Bernstein-Weizen ist obergärig gebraut. Es ist ein naturbelassenes Hefeweizen. Der Alkoholgehalt beträgt 5,3% und der Stammwürzegehalt liegt bei 12,9%. Die empfohlene Trinktemperatur beträgt 10 Grad Celsius.*

## *Alkoholfreie Biere aus der Flasche*

986 *Störtebecker Bio Freibier* Fl. 0,33 l 5,00 €  
*Alkoholfrei*

*Frei-Bier ist ein untergäriges, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Genußtemperatur 8°C. Pilsener- und helle Spezialmalze lassen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen. Kalte Gärung sorgt für den trockenen Trunk und den festen weißen Schaum. Die kräftige Hopfung verleiht dem Bier den frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.*

987 *Störtebecker Bernstein-Weizen* Fl. 0,5 l 5,50 €  
*Alkoholfrei*

*Das Störtebecker Bio Bernstein Weizen alkoholfrei ist ein alkoholfreies und naturbelassenes Hefeweizen. Gebraut in unserem schönen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern wirkt das bernsteinfarbene Bier, durch die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Weizen-, Pilsner- und dunklen Braumalze, herrlich süß und malzig.*

*Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "à la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen.*

*Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!*

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung bieten wir ausschließlich Pommes, Süßkartoffelpommes, Ofenkartoffeln, Kartoffelpüree. Bevorzugen Sie Bratkartoffeln (können Sie diese für 3,50 € bestellen. Andere als die aufgeführten Beilagen können wir nicht produzieren!!*

*EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!*

## *Spirituosen*

### *Wodka, Klare*

521	<i>Three Sixty Wodka</i>	4 cl	7 €
522	<i>Absolut Wodka</i>	4 cl	7 €

### *Gin, Tequila*

528	<i>Bombay Sapphire Gin</i>	4 cl	8 €
529	<i>Gordons Dry Gin</i>	4 cl	6 €
531	<i>Hendrick's Gin</i>	4 cl	8 €
533	<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	4 cl	10 €
536	<i>Tequila Sierra Silver</i>	4 cl	6 €

### *Brandy, Cognac*

541	<i>Wilthener Goldkrone</i>	4 cl	7 €
543	<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	4 cl	9 €

### *Bittere, Kräuterliköre*

545	<i>Fischer Geist</i>	2 cl	4 €
546	<i>Leuchtfeuer</i>	4 cl	7 €
547	<i>Jägermeister</i>	4 cl	7 €
549	<i>Ramazzotti</i>	4 cl	7 €

## Rum / Cachaca

555	Havana Club 3 J.	4 cl	6 €
557	Havana Club 7 J.	4 cl	8 €
558	Myer´s Pure Jamaica Rum	4 cl	7 €
560	Bumbu The Original Grand Reserve	4 cl	9 €
562	Canerock Jamaica	4 cl	8 €

## EMPFEHLUNG

563	Ron Zacapa Solera Grand Reserve	4 cl	10 €
-----	------------------------------------	------	------

## Liköre

	<b>Chef´s Liebling</b>		
565	Kettenfett (Lakritzlikör) ←	4 cl	7 €
566	Bailey´s	4 cl	7 €
567	Malibu	4 cl	6 €
569	Eierlikör	4 cl	5 €
574	Molinari Sambuca	4 cl	6 €
575	Küstennebel	4 cl	7 €

## Whisk(e)y

581	Jack Daniel´s	4 cl	7 €
583	Johnnie Walker Black Label	4 cl	8 €
588	Glenfiddich 15 y	4 cl	9 €
591	John Jameson	4 cl	7 €

## Aquavit / Kümmel

596	Original Lehment Rostocker Doppel-Kümmel	4 cl	6 €
597	Linie Aquavit	4 cl	6 €

## Obstbrände

600	Alte Williams Birne Holzfass	4 cl	6 €
601	Alte Quetsch Holzfass	4 cl	6 €
602	Haselnuss	4 cl	6 €
603	Alte Marille	4 cl	6 €

## Grappa aus dem Hause Nonino

### Grappe Monovitigno®Vigneti

610	Lo Chardonnay "Monovitigno®"	2 cl	5 €
-----	------------------------------	------	-----

### Frut

#### EMPFEHLUNG

614	Prunello Mandorlata Cru Savorgnano Colli Orientali Del Friuli	2 cl	5 €
-----	---	------	-----

Sehr geehrte Damen und Herren,  
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Speisen- und Getränkekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von den u. a. Allergene enthalten können:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich)- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fische und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
- Macadamia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Klassische Spezialitäten

Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei.

910	Tasse Café	3,50 €
911	Gr. Tasse Café	5,00 €
912	Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
913	Einfacher Espresso	3,50 €
914	Doppelter Espresso	5,50 €
915	Espresso Macchiato	4,00 €
916	Cappuccino	4,00 €
917	Latte Macchiato (Milch mit Espresso)	4,50 €
918	Milchkaffee	4,50 €



919	Latte Macchiato aroma (mit Geschmack) (Vanille, Caramel, Amaretto, Kokos, Mandel)	5,00 €
-----	--	--------

920	Kettenkasten Spezial Café Crème mit Haselnussbrand, Sahne und Krokantstreusel	8,50 €
-----	---	--------

921	Heiße Schokolade	4,50 €
-----	------------------	--------

922	Heiße Schokolade mit Sahne	5,00 €
-----	-------------------------------	--------

923	Mocaccino	5,50 €
-----	-----------	--------

924	Baileys Schokolade mit Sahne	8,00 €
-----	---------------------------------	--------

925	Glas Tee	3,50 €
-----	----------	--------

926	Grog vom Meyer's Rum	6,00 €
-----	----------------------	--------

927	Irish Coffee	8,40 €
-----	--------------	--------

928	Glühwein	6,00 €
-----	----------	--------

929	Diplomatenkaffee	8,40 €
-----	------------------	--------

Café Crème mit Eierlikör & Sahne





Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich bitte mit einer freundlichen Beschwerde direkt an das Management unseres Hauses.