

Vorspeisen

Tatar vom Matjesfilet auf Pumpernickel (m) serviert mit Sahnemeerrettich (b,c,s) und Salatbouquet	6,50 €
Tomate und Mozzarella (s) mit hausgemachtem Pesto(s,t) und Rucola-Salat	6,90 €
Bruschetta Tomaten angemacht mit Olivenöl und Knoblauch auf krossem Weißbrot(m) und Parmesan(s)	5,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke und Paprika dazu wahlweise Joghurt-Kräuter dressing (h,s) oder Balsamicodressing (f,h)	4,80 €

Suppen/ Eintopf

Binzer Fischsuppe (p,u) mit feinen Fischfilets, Wurzelgemüse und Cherrytomaten in kräftigem Fischsud	6,90 €
Steckrübeneintopf mit feinen Schinkenstreifen <u>Jeder weitere Teller 1,00 €</u>	7,80 €
Tomatensüppchen , mit Crème fraîche (s) und hausgemachtem Pesto(s,t)	5,00 €

Vegetarische und Pasta Gerichte

Frische Gemüsepfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und Schalotte in Olivenöl geschwenkt mit hausgemachtem Pesto ^(s,t) abgeschmeckt, dazu würzige Rosmarinkartoffeln ^(f)	12,40 €
Vegane Gemüsebolognese (u) auf Spaghetti (m) mit Rucola	10,90 €
Zucchini gefüllt mit Pfannengemüse, mit Tomatensauce nappiert und mit Mozzarella gratiniert	12,90 €
Tagliatelle (m,o) mit Spinat, Knoblauch und Cherrytomaten	11,90 €
+ Hähnchenspießen (m)	4,50 €
+ Lachsfiletspießen (m)	6,50 €

Gerichte mit regionalen Produkten

Geflügelsülze vom Bauernhof Kliewe (h,u,aa) mit feinwürziger Remouladensauce (b,c,h,o,v,aa) angemachten Salaten und Bratkartoffeln (i)	13,40 €
Rügener Kräutermatjesfilet nach nordischer Art (p) mit hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmand (s), angemachten Salaten und Bratkartoffeln(i)	12,40 €
Schnitzel vom Schweinerücken , paniert mit zweierlei Rügener Senf mariniert(b,m,s,o,v) und einem Spiegelei garniert(o), dazu Bratkartoffeln(i)	13,40 €
Wildschweinbraten aus Rügener Jagd in Kräuterjus , mit hausgemachtem Apfelrotkohl(h,aa) und Kartoffelkroketten(m,o,s)	15,90 €

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten^(m) **15,90 €**
dazu Lauchgemüse in Rahm^(s) und feines Kartoffelpüree^(s)

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten^(m) **15,50 €**
an Tomatensauce^(s) dazu Rosmarinkartoffeln^(f)
und kleinem Salat mit Vinaigrette^(v)

Lachsfilet^(m) gebraten auf Blattspinat, Rügener Senfsauce **16,50 €**
und Rosmarinkartoffeln^(f)

Fleischgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust(m) auf Tagliatelle(m,o) mit Tomatensauce und kleinem Salat mit Vinaigrette(v)	14,80 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln(i), Kräuterbutter(s) und kleinem Salat mit Vinaigrette(v)	18,50 €
Rostbraten aus der Rinderlende mit Bratenjus(u) und knusprigen Röstzwiebeln(m) , dazu Rosmarinkartoffeln(f)	18,50 €
Schweinerückensteak mit geschmorten Champignons und Kroketten(m,o,s)	10,50 €
mit kleinem Salat	13,50 €

Gerichte, nur für unsere kleinen Gäste

Winnie the Pooh Kartoffelpuffer (m,o) mit Apfelmus (b,c,h) **3,80 €**

Rotkäppchen Farfalle(a,m,o) mit Tomatensauce **5,50 €**

Miss Piggy kleines Schnitzel (m,o) mit Erbsen (s)
und Pommes Frites **6,50 €**

Ohnezahn Milchreis (s) mit Zimt und Zucker **4,90 €**

Dessert

Grütze von allerlei Waldbeeren mit feinem Vanilleeis (a,h,o,s) und Sahne (s)	4,80 €
Mascarponecreme (s,l) mit frischen Früchten	6,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (m,s) mit Vanilleeis(s) und Sauerkirschragout	6,90 €
Tête de moine (Schweizer Mönchskopfkäse) (s) auf einem Kompott von Birnen und Feigen (v)	6,90 €

Eiskarte

vorrätig halten wir die **Geschmackssorten**

Vanille (a,b,h,o,s), **Erdbeere** (a,b,c,d,h,o,s), **Schokolade** (a,b,c,d,o,s),

Stracciatella (a,b,c,d,h,o,s), **Walnuss** (a,b,c,d,h,o,s,f) und **Zitrone** (a,b,c,d)

Kindereisbecher (2 Kugeln) mit Smarties und Sahne (s) **2,80 €**

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln) und Sahne (s) **4,20 €**

Schwarzwaldeisbecher (3 Kugeln) Schokoladeneis, marinierte Kirschen, Kirschwasser und Sahne (s) **6,20 €**
(enthält Alkohol)

Bananensplit (3 Kugeln) Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Sahne (s) **6,10 €**

Vanilleeis (3 Kugeln) **mit heißen Himbeeren** und Sahne (s) **6,20 €**

Schwedeneisbecher (3 Kugeln) Vanilleeis, Eierlikör(h,o), Apfelmus (b,c,h) und Sahne (s) **6,00 €**
(enthält Alkohol)

Eiskaffee oder **Eisschokolade** (1 Kugel) Vanilleeis **4,20 €**
und Sahne (s)

***Register der Kennzeichnungspflichtigen und Allergenen Stoffe
in unseren Lebensmitteln:***

- a) Farbstoffe
- b) Konservierungsstoff
- c) Antioxidationsmittel
- d) Geschmacksverstärker
- e) Geschwefelt
- f) Geschwärzt
- g) Gewachst
- h) Süßungsmittel
- i) Phosphat
- j) Enthält Koffein
- k) Enthält Chinin
- l) Enthält Alkohol ; nur bei Speisen
- m) Glutenhaltig
- n) Krebstiere wurden verwendet
- o) Eier oder Produkte aus Ei
- p) Fisch oder Produkte aus Fisch
- q) Erdnüsse oder Produkte unter Verwendung von diesen
- r) Soja oder Sojaprodukte
- s) Enthält Laktose
- t) Enthält Schalenfrüchte wie Nüsse
- u) Enthält Sellerie
- v) Enthält Senf oder senfähnliche Produkte
- w) Enthält Sesam oder Produkte aus Sesam
- x) Enthält Schwefeldioxid oder Sulfide
- y) Erzeugt mit Lupinen
- z) Enthält Weichtiere wie Muscheln, Krebstiere und Garnelen
- aa) Enthält Säuerungsmittel

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,2) /Coca Cola light ^(1,2,9,10) 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Fanta ^(2,12) , Sprite 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Spezi ^(1,2,12) 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium 0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser, still 0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^(3,12) 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Ginger Ale ⁽²⁾ 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Tonic Water ⁽³⁾ 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Fruchtschorle 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Niehoff Säfte 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Apfel, Orange, Ananas ⁽⁹⁾ , Mango, Kirsche, Maracuja ⁽¹²⁾ , Banane ⁽¹²⁾ , Pfirsichnektar ⁽¹²⁾ , Kiba ⁽¹²⁾ Tomatensaft, Rhabarbersaft, Grapefruitsaft	

Kaffee, Schokolade, Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffee

Tasse Kaffee, Crème (1)	2,50 €
Kännchen Kaffee (1)	4,40 €
Café au lait (1,14)	3,60 €
Cappuccino (1,14)	3,10 €
Latte Macchiato (1,14)	3,60 €
Espresso (1)	2,30 €
Espresso Macchiato (1,14)	2,50 €
Doppelter Espresso (1)	4,20 €
Americano (1) gestreckter Espresso	2,40 €
Ristretto (1) stark gepresster Espresso	2,30 €

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schokolade

Heiße Schokolade (14)	2,80 €
Russische Schokolade (14) mit Wodka	4,70 €

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee (1,14) mit Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne	6,50 €
Rüdesheimer Kaffee (1,14) mit Asbach-Uralt und Sahne	4,70 €
Pharisäer (1,14) mit Rum und Sahne	4,70 €
Baileys Latte (1,14)	4,70 €
Omas Bester (14) heißer Eierlikör mit Milchschaum und Schokosplit	3,10 €
Grog mit Rum	4,50 €

Ronnefeldt Tee

Glas	2,40 €
Darjeeling (1), Earl Grey (1), Green Dragon (1), Morgentau (1) – Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack, Fruity White – Weißer Tee mit Birnen-Pfirsichgeschmack, Bergkräuter, Wellness Kräuter, Sweet Berries, Magic Moringa – Kräutertee mit Zitrus-Sahnegeschmack	

Biere vom Fass & Flaschenbiere

Biere vom Fass

Störtebeker Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Schwarzbier 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Hefeweizen 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

Flaschenbiere

Störtebeker Freibier, alkoholfrei 0,5l	4,80 €
Störtebeker Hefeweizen, alkoholfrei 0,5l	4,80 €
Vita Malz (2) 0,33l	3,20 €

Biermix

Alster Sprite mit Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Diesel Cola (1,2) mit Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Bananenweizen (12) 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

Weißweine

Riesling, feinherb **Biologischer Weinanbau**

Weingut Frank Brohl, Mosel, Deutschland

Ein sattes Aroma nach Tropenfrüchten wie Mango, Limette und Guave. Im Mund sehr ausgewogen, bietet ein perfektes Süße-Säure-Spiel.

0,2l	6,30 €
0,75l	22,70 €

Gutedel, QbA trocken

Weingut Born, Saale-Unstrut, Deutschland

Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezentem Fruchtbukett.

0,2l	6,20 €
0,75l	22,50 €

Grauer Burgunder, QbA trocken

Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden, Deutschland

Cremig, elegant und weich mit geschmacklicher Fülle, erinnert an reife Birnen.

0,2l	6,00 €
0,75l	21,90 €

Lugana Classico DOC, trocken

Sartori, Venetien, Italien

Feines Aromenprofil von grünen Äpfeln, weißen Beeren, Zitronen und einem Hauch grüner Blätter. Fruchtig-frisch, am Gaumen viel Schmelz und cremigem Mundgefühl. Rund, zugänglich, feinsaftig und toll balanciert.

0,2l	7,20 €
0,75l	26,30 €

„Mesta“ Blanco, trocken **Biologischer Weinanbau**

Bodegas Fontana, Unclés, Spanien

Sortentypische Aromen von Mango, Stachelbeeren und Apfel. Frisch, leicht und dennoch vollmundig und verspielt.

0,2l	6,10 €
0,75l	22,20 €

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst, QbA halbtrocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Ein leichter, herrlich fruchtiger und halbtrockener Wein,
ideal als erfrischender Sommerwein

0,2l

5,70 €

0,75l

20,90 €

„Montesierra“ Rosado, trocken

Bodegas Pirineos, Somontano, Spanien

Intensive Aromen von roten Früchten, Veilchen und Sandelholz,
elegant am Gaumen, weich und geschmeidig, langer Nachhall

0,2l

6,00 €

0,75l

21,90 €

Rotweine

Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Der Spätburgunder hat eine gute Konzentration, etwas Schokolade, leichte rauchig-würzige Noten, kompakt und ist gut konzentriert

0,2l	5,90 €
0,75l	21,50 €

Primitivo „Àcento“, IGP trocken

Cantine Ionis, Apulien, Italien

Am Gaumen erleben Sie ein breites Aromenspektrum dunkler Beeren, intensiv, wick, würzig und ausgewogen mit feinen Tanninen.

0,2l	6,50 €
0,75l	23,40 €

Nero D'Avola Terre IGT trocken **Biologischer Weinanbau**

Mont' Albano, Sizilien, Italien

Glänzende Farbe, mit violetten Spiegelungen, Bukett nach Veilchen, Gewürzen und Dörrpflaumen. Am Gaumen ist er körperreich, samtig, mit würziger Note im Finale

0,2l	6,00 €
0,75l	21,90 €

“Arnegui” Rioja Tinto Crianza, DOCa trocken

Pagos del Rey, Rioja, Spanien

Im Bukett ein saftig-fruchtiger Duft von Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenschalen, gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezenten Holznuancen. Harmonisch, weich mit einem klaren Fruchtausdruck, dezenten süßlichen Gewürznuancen im anhaltenden Abgang.

0,2l	6,70 €
0,75l	24,10 €

Syrah Vin de Pays, d'Oc trocken

Domaine de La Baume, Languedoc Roussillon, Frankreich

Ein mehrfach ausgezeichneter Wein- stark, komplex und hervorragend ausgeglichen. Duftstrauß aus reifen roten Früchten und grünem Pfeffer, im Mund rund und fruchtig

0,2l	6,40 €
0,75l	23,20 €

Sekt

Lorenz & Dahlberg, halbtrocken oder trocken (13)		
0,1l		3,50 €
0,75l		21,50 €

Prosecco

Sartori Prosecco Spumante brut (13)		
0,1l		3,40 €
0,75l		21,00 €

Champagner

Lanson Black Label brut (13)		
0,2l Flasche		26,00 €

Before Dinner Drinks

Martini Bianco, Rosso, Extra dry (alle 13)	5cl	3,90 €
Sandemann Sherry Medium, Fino	5cl	3,90 €
Delaforce Port (13)	5cl	3,90 €
Campari (2) (Soda oder Orange)		6,50 €

Prosecco and Friends

Rhabarber Spritz		6,50 €
(Rhabarberpüree (2), Prosecco (13), Soda)		

Aperol Spritz		6,50 €
(Aperol (2,3), Prosecco (13), Soda, Orange)		

Hugo		6,50 €
(Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco (13))		

Rosato Mio		6,50 €
(Ramazotti Rosato, Basilikum, Prosecco (13))		

Andalö Splish		6,50 €
(Sanddornlikör Andalö (2), Prosecco (13), Orange)		

Dry & Medium & Sweet

Cosmopolitan 6,90 €
(Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft)

Margarita 6,90 €
(Sierra Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft)

Daiquiri 6,90 €
(Havana 3 Años, Limettensaft, Zuckersirup)

Bubbel Gum Daiquiri (Frozen) 6,90 €
(Havana 3 Años, Bubbelgumsirup, Limettensaft, Erdbeerpüree)

Manhattan 6,90 €
(Canadian Club Whisky (2), Martini Rosso (13), Angostura Bitter)

Grasshopper 6,90 €
(Creme de Cacao White, Creme de Mente, Sahne(14))

White Russian 6,90 €
(Absolut Vodka, Kahlua, Sahne(14))

Baileys Flat White Martini 6,90 €
(Baileys(1,14), Absolut Vodka, Espresso(1))

Fizzes & Sours

Gin Fizz 7,00 €
(Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda)

Whiskey Sour 7,00 €
(Jim Beam, Zuckersirup, Zitronensaft)

Aperol Sour 7,00 €
(Aperol (2,3), Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)

Amaretto Sour 7,00 €
(Amaretto, Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)

Coladas

Piña Colada 8,50 €
(Havana 3 Años, Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

Strawberry Colada 8,50 €
(Havana 3 Años, Cocossirup, Erdbeermark (2,4),
Ananassaft (12), Sahne (14))

Baileys Colada 8,50 €
(Baileys (1,14), Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

Swimming Pool 8,50 €
(Absolut Vodka, Havana 3 Años, Blue Curaçao (2),
Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

Non alcoholic drinks

Virgin Colada 5,90 €
(Ananassaft (12), Cocossirup, Sahne (14))

Strawberry Kiss 5,90 €
(Maracujanektar (12), Mangonektar, Orangensaft,
Erdbeersirup (2,4), Sahne (14))

Ipanema 5,90 €
(Limette, Rohrzucker, Ginger Ale (2))

Bora Bora 5,90 €
(Orangensaft, Pfirsichsaft (12), Ananassaft (12),
Grenadine (2), Zitronensaft)

Caribic & Fancy Drinks

Caipirinha (Cachaça Pitu, Limette, Rohrzucker (10))	8,00 €
Erdbeercaipirinha/ Himbeercaipirinha/ Sanddorncaipirinha/ Rosatomiocaipirinha (Cachaça Pitu, Limetten, Rohrzucker (10), Erdbeermark/ Ramazzotti Rosato, Himbeermark (2,4)/ Sanddornlikör Andalö (2))	8,50 €
Mojito (Havana 3 Años, Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker (10), Soda)	8,50 €
Planters Punch (Myers's Rum (2), Zitronensaft, Ananassaft (12), Orangensaft, Grenadine (2))	8,50 €
Mai Tai (Myers's Rum (2), Old Pasacas (2), Cointreau, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	8,50 €
Gin Tai (Gin, Apricot Brandy (2), Limettensaft, Mandelsirup, Rohrzuckersirup)	8,50 €
Bahama Mama (Captain Morgan, Myers's Rum (2), Havana 3 Años, Malibu, Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	9,50 €
Sex on the Beach (Absolut Vodka, Pfirsichlikör (2), Cranberrynektar, Orangensaft, Grenadine (2), Zitronensaft)	8,50 €
Campino 43 (Likör 43 (2), Maracujanektar (12), Pfirsichnektar (2), Sahne (14))	8,50 €
Singapore Sling (Gin, Kirschlikör, Cointreau, Bénédictine, Ananassaft (12), Zitronensaft, Angostura)	9,50 €
Zombie (Havana 3 Años, Myers's Rum (2), Old Pascas, Apricot Brandy (2), Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	10,90 €
Long Island Iced Tea (Absolut Vodka, Bombay Sapphire Gin, Havana 3 Años, Triple Sec, Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Cola (1,2))	11,90 €

Longdrinks

4 cl

Cuba Libre (Havana 3 Años, Limette, Cola (1,2))	7,90 €
Santo Libre (Captain Morgan (2), Limette, Sprite)	7,90 €
Southern Comfort mit Ginger Ale (2)	6,50 €
Jack Daniel's Cola (1,2)	7,90 €
Havana 7 Años (2) Cola (1,2)	7,90 €
Wodka Orange/ Lemon (3,12) (Absolut Blue Vodka)	6,50 €
Garden Tonic (Gin, Angusturra, Maraschino, Tonic Water (3), Limette)	7,50 €
Bloody Mary (Absolut Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce (2,m,r,u), Tabasco)	7,90 €
Tequila Sunrise (Sierra Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine (2))	7,90 €
Moscow Mule (Absolut Vodka, Limettensaft, Gurke)	8,90 €

Gin und Gin Tonics

	4cl		4cl als Longdrink
Bombay Sapphire (London Dry Gin)	7,50€		8,50 €
Tanqueray Ten (London Dry Gin)	7,50€		8,50 €
Black Gin (Bad Ditzgenbacher Gin)	7,50€		8,50 €
Von Haller Gin (Irisch Gin)	7,90€		8,90 €
RoKu Japanese Craft Gin (Japan – Osaka Gin)	7,90€		8,90 €
Skin Gin (Hamburger Gin)	9,50€		10,50 €
Illusionist Gin (Münchner Gin)	10,50€		11,50 €
Hendrick's (London Dry Gin)	10,50€		11,50 €

Longdrink wahlweise mit **Schweppes** (3), **Thomas Henry** (3) **Goldberg Tonic** (3) oder **Goldberg Hibiscus Tonic** (3)

Liköre

	2 cl	
Baileys Irish Cream (1,14) 4cl		4,60 €
Cointreau		2,60 €
Malibu		2,60 €
Kahlua (1) Kaffeelikör		2,60 €
Likör 43 (2)		2,60 €
Amaretto		2,60 €
Sanddornlikör Andalö (2)		2,90 €
Berliner Luft		2,50 €

Kräuter-, Gewürz- und Bitterlikör

	2 cl	
Campani (2)		2,90 €
Jägermeister		2,70 €
Averna		2,70 €
Ramazotti		2,90 €
Fernet Branca		2,90 €
Likedeeler Kräuterlikör aus Rostock		2,70 €

Grappa und Obstbrände

	2 cl	
Grappa Le Diciotto Lune		5,00 €
Grappa Le Diciotto Lune Porto		6,00 €
Grappa Giare Amarone		6,00 €
Grappa Olia del Grada (Olivenlikör)		5,50 €

Über unsere aktuellen Obstbrände von Scheibel informiert Sie gerne unser Servicepersonal

Obstbrand	4,60 €
Obstbrand „Edles Fass“	5,60 €

Rum

	4 cl
Havana Club 3 Años	4,60 €
Havana Club 7 Años (2)	5,90 €
Myers´s Rum (2)	4,60 €
Captain Morgan	4,60 €
Pampero Anejo Especial (2)	5,00 €
Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	6,50 €
Malecon Licor de Ron	5,90 €

Tequila

	2 cl
Sierra Tequila Silver	2,50 €
Jose Cuervo Especial Gold (2)	2,50 €

Anis

	2 cl
Fischergeist	3,50 €
Sambuca Molinari	2,80 €
Pernod (2)	2,80 €
Lehment Rostocker Küstenbrise	2,60 €

Wodka

	2 cl
Russian Standard	2,50 €
Alpha Noble	2,80 €
Absolut Blue	2,80 €
Scheibel Honey Premium Wodka	7,50 €

Cognac und Weinbrand

	2cl
Hennessy V.S.	5,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	5,00 €
Otard V.S.O.P.	5,00 €
Asbach Uralt	3,00 €

Klarer Brand und Aquavit

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,60 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel	2,60 €
Linie Aquavit	3,10 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,90 €
Lehment Rostocker Aquavit	3,10 €

Single Malt Whisky

	4 cl
Glen Grant 8 years	8,50 €
Talisker (2) 10 years	10,50 €
Cragganmore (2) 12 years	10,50 €
Glenkinchie (2) 10 years	10,90 €
Dalwhinnie (2) 15 years	10,90 €
Laphroaig (2) 10 years	10,90 €
Oban (2) 14 years	12,70 €
Lagavulin Islay (2) 16 years	12,70 €

Irish Whiskey

	4 cl
Jameson	6,10 €
Tullamore Dew	6,10 €
The Dubliner (Irisch Whiskey Likör) 2 cl	3,50 €

American Whiskey

	4 cl
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	5,70 €
Jack Daniels Tennesy Whiskey	6,80 €

Blended Scotch Whisky

	4 cl
Johnnie Walker "Red Label" (2)	5,90 €
Ballantine's Finest	5,90 €
Chivas Regal 12 years old (2)	8,00 €

Ein paar Worte...

Unser Team von der **Bar „sea lounge“** und dem **Restaurant „caprice“** ist bestrebt, Ihnen die Zeit so angenehm wie möglich zu gestalten. Über Lob und auch konstruktive Kritik freuen wir uns.

Empfehlen Sie uns gerne weiter.
Wir freuen uns auf Ihre Rückkehr!

Liebe Gäste,
das Gesetz verpflichtet uns, **Zusatzstoffe**, die **in Getränken** enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt. **Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.**

- 1 koffeinhaltig**
- 2 mit Farbstoff**
- 3 chininhaltig**
- 8 mit Phosphat**
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle**
- 10 mit Süßungsmittel**
- 12 mit Antioxidationsmittel**
- 13 Sulfite**
- 14 Laktose**

nymphe strandhotel & apartments GmbH & Co. KG
Strandpromenade 48
18609 Ostseebad Binz/Rügen

Telefon +49(0)38393 1220-600, Telefax +49(0)38393 1220-999,
www.hotel-nymphe.de, info@hotel-nymphe.de

Geschäftsführer: Georg Böske
info@hotel-nymphe.de

Amtsgericht Stralsund HRA 2065