

## Speisen



### Vorspeisen

<b>Soljanka</b> <small>2,20,4b</small>	<b>klein</b>	<b>3,50 €</b>	<b>groß</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> <small>a1</small>	<b>klein</b>	<b>4,50 €</b>	<b>groß</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Fischsuppe</b> <small>d,i</small>	<b>klein</b>	<b>5,00 €</b>	<b>groß</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Bruschetta</b> <small>a1</small>				<b>4,00 €</b>

### Kleine Gerichte

<b>Tomate- Mozzarella</b>	<b>mit Kräuterpesto ,Balsamicocrème</b>	
<small>1,20,22,a1,g,l</small>	<b>und Baguette</b>	<b>7,50 €</b>
<b>„Strammer Max“</b>	<b>(gebratener Schinken, 2 Spiegeleier</b>	
<small>2,7,14,22,a2,c</small>	<b>auf Schwarzbrot)</b>	<b>6,90 €</b>
<b>„Fischers Frühstück“</b>	<b>(Räucherlachs, Shrimps, gebuttertes</b>	
<small>2,22,a2,c,d,g</small>	<b>Schwarzbrot mit Rührei)</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Matjeshappen</b>	<b>auf Pumpernickeltaler mit Remoulade</b>	
<b>„ Nordische Art „</b>	<b>und Salatbouquet</b>	<b>6,90 €</b>
<small>2,4,9,20,a2,a3</small>		

# Speisen



## Salate

Wahlweise mit

<b>Hähnchenbruststreifen</b>	<b>klein</b>	<b>7,00 €</b>	<b>groß</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Roastbeefstreifen</b>	<b>klein</b>	<b>9,50 €</b>	<b>groß</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Räucherlachs<sub>2,d</sub></b>	<b>klein</b>	<b>8,00 €</b>	<b>groß</b>	<b>13,00 €</b>

**Dazu Joghurtdressing<sub>4b,g</sub> oder hausgemachte Vinaigrette<sub>j</sub>**

## Vegetarisch

<b>Wokgemüse<sub>3,a1,f</sub></b>	<b>mit Chili- Soja Sauce und Reis</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Tagliatelle<sub>2,4b,7,20,a1,e,g</sub></b>	<b>mit Broccoli und Champignons</b>	
	<b>in Tomaten Sahnesauce</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Panierte Zucchinischnitzel<sub>2,4b,7,a1,c</sub></b>	<b>mit Parmesankartoffeln in</b>	
	<b>fruchtiger Tomatensauce</b>	<b>11,90 €</b>

# Speisen



## Steak und Co.

<b>Schnitzel</b>	<b>aus dem Schweinerücken</b> <small>a1,c</small>	<b>12,90 €</b>
<b>Zigeunersteak</b>	<b>mit pikantem Tomaten- Paprikagemüse und roten Zwiebeln</b> <small>4b,20,a1</small>	<b>13,90 €</b>
<b>Cordon Bleu</b>	<b>aus dem Schweinerücken, dazu in Butter gedünstete Möhren</b> <small>2,14,22,a1,c,g</small>	<b>14,90 €</b>
<b>Hähnchenschnitzel</b>	<b>mit Rahmchampignons</b> <small>a1,c,g</small>	<b>13,90 €</b>
<b>Currygeschnetzeltes</b>	<b>von der Hühnerbrust mit Broccoli</b> <small>a1,g</small>	<b>11,90 €</b>
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <small>2,4b,20</small>	<b>mit Remoulade und Mixed Pickles</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak 250 g</b> <small>2,7,14,g</small>	<b>mit Kräuterbutter und Speckbohnen</b>	<b>20,90 €</b>
<b>Putensteak</b>	<b>mit Feta und Oliven überbacken dazu Ratatouille</b> <small>20,22,a1,g</small>	<b>15,90 €</b>

**Drei Medaillons vom Schweinefilet<sup>2,7,14,20,1</sup>**

**im Baconmantel auf Rotweinsauce und**

**pikantem Grillgemüse**

**17,90 €**

**Filetgeschnetzeltes vom Schwein<sup>a1,c,g</sup>**

**Sahnesauce, Kirschtomaten, Parmesan**

**serviert auf Tagliatelle**

**12,90 €**

**Cheeseburger<sup>3,a1,c,g</sup> Süßkartoffelpommes**

**Chili Dip und Coleslaw**

**11,90 €**

**Als Beilage servieren wir wahlweise Bratkartoffeln<sup>2</sup>, Kroketten<sup>ga1</sup>,**

**Reis oder Pommes Frites**

**Zu jedem Hauptgang reichen wir einen kleinen Salat**

**Alle Hauptgerichte sind auch als Seniorenportionen  
erhältlich**

# Speisen



## **Aus dem Meer**

<b>2 Matjesfilet</b>	<b>mit roter Bete, Bratkartoffeln</b>	
<b>„Nordische Art“</b>	<b>und Remoulade</b> <small>2,4b,9,20,c,l</small>	<b>10,90 €</b>
<b>Gebratenes Wildlachsfilet</b>		
	<b>auf Rahmspinat mit Tagliatelle</b> <small>a1,g</small>	<b>15,90 €</b>
<b>Kabeljau</b>	<b>auf Wurzelgemüse, mit</b>	
	<b>Kräuterdrillingen und Senfsauce</b> <small>a1,g,j</small>	<b>15,90 €</b>
<b>Seehechtfilet</b>	<b>im Ofen gegart und mit Mozzarella überbackene</b>	
	<b>Gemüsejulienne dazu Baguette</b> <small>4b,20,a1</small>	<b>16,90 €</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>		
	<b>mit Gurkensalat und Bratkartoffeln</b> <small>4b,20,a1</small>	<b>16,90 €</b>
<b>Paniertes Seelachsschnitzel</b>		
	<b>mit Remoulade, Röstkartoffeln</b>	
	<b>und Gurkensalat</b> <small>4b,2,9,20,a1,c</small>	<b>14,90 €</b>
<b>Fischplatte „Sundblick“</b>		
	<b>Wildlachs, Kabeljau, Zander, Bratkartoffeln</b>	
	<b>Remoulade und Tomaten in Kräuterpesto</b>	
	<b>und einem Verdauungsschnaps</b> <small>4b,9,20,a1</small>	<b>20,90 €</b>

## Speisen

### Für unsere kleinen Gäste

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b> <small>S<sub>2</sub>,a<sub>1</sub>,c,<sub>g</sub></small>	<b>4,00 €</b>
<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</b> <small>a<sub>1</sub>,c,<sub>g</sub></small>	<b>4,00 €</b>
<b>Spirelli mit Tomatensauce</b> <small>4b,20,a<sub>1</sub></small>	<b>3,50€</b>
<b>Kleines Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Möhren</b> <small>a<sub>1</sub>,c,<sub>g</sub></small>	<b>6,50 €</b>
<b>Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b> <small>S<sub>2</sub>,4b,7</small>	<b>4,00 €</b>

**Das täglich wechselnde Dessertangebot erfragen Sie bitte bei  
unseren Mitarbeitern**

# Getränke

Restaurant Sundblick



## Faßbier:

<b>Störtebeker Pils vom Faß a3</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,60 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Alsterwasser a3</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Störtebecker Schwarzbier a3</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,60 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>

## Flaschenbiere:

<b>Störtebeker Bernsteinweizen a1,a3</b>			<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei a1,a3</b>			<b>0,5 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Störtebeker Pils, alkoholfrei a3</b>			<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Sanddornradler a3,20,22</b>			<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sanddornweizen a3,20,22</b>			<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>

## Alkoholfreie Getränke:

<b>Coca Cola<sup>1,10</sup>, Fanta<sup>1,7</sup>, Sprite</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Tonic<sup>11</sup>, Bitter Lemmon<sup>7,11</sup>,</b>				
<b>Ginger Ale<sup>1</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Stralsunder Mineralwasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,80 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>( classic, medium, still )</b>			<b>0,7 l</b>	<b>4,20 €</b>

# Getränke



## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Orangensaft, Kirschsaff</b>				
<b>Bananensaft, Birnensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,90 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,20 €</b>

## Heißgetränke:

<b>Café Crème</b> <small>10</small>	<b>2,10 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b> <small>10</small>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <small>10,9</small>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso</b> <small>10</small>	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso doppelt</b> <small>10</small>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <small>10,9</small>	<b>2,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <small>10,9</small>	<b>3,50 €</b>
<b>Kakao warm oder kalt</b> <small>9</small>	<b>2,60 €</b>
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Grog saisonal</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Glühwein saisonal</b>	<b>2,60 €</b>



# Getränke



## Spirituosen

<b>Jägermeister 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Nordh. Doppelkorn a2 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Ramazotti 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Vodka Gorbatschow 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Underberg 2 cl</b>	<b>2,80 €</b>	<b>Lehment Doppelkümmel 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Mariacron n1,h3 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Gordon´s Dry Gin 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Jack Daniels 4 cl</b>	<b>4,30 €</b>	<b>Linie Aquavit 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Jim Beam 4 cl</b>	<b>4,10 €</b>	<b>Baileys 10,1 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Grappa 4 cl</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Nordh. Saure Kirsche 4 cl</b>	<b>3,30 €</b>

## Longdrinks

<b>Cuba Libre<sup>e1,10</sup> 4cl</b>	<b>4,90 €</b>	<b>Hugo</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Caipirinha 6cl</b>	<b>5,40 €</b>	<b>Aperol Spritz<sup>1</sup> 4cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Ipanema (alkfrei)</b>	<b>4,90 €</b>	<b>Ramazotti Rosato<sup>1,11</sup> 5cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Gin Tonic<sup>11</sup> 4cl</b>	<b>5,60 €</b>	<b>Virgin Mojito (alkfrei)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Vodka Cola<sup>1,10</sup> 4cl</b>	<b>5,60 €</b>	<b>Mojito 5cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Jim Beam Cola<sup>1,10</sup> 4cl</b>	<b>5,60 €</b>	<b>Pimm´s Cup<sup>1</sup> 4cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Jack Daniels Cola<sup>1,10</sup> 4cl</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Campari Orange<sup>e1</sup> 4cl</b>	<b>4,90 €</b>

## Getränke

### Weißwein

<b>„Müller- Thurgau“ trocken</b>	<b>11,5% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Reinhessen, fruchtig</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>„Silvaner“ halbtrocken</b>	<b>10% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Pfalz, sehr harmonisch</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>„Chardonnay“ trocken</b>	<b>12% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Italien, leicht fruchtig</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>

### Rotwein

<b>„Dornfelder“ halbtrocken</b>	<b>12,5% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Pfalz, samtig, fruchtbetont</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>„Merlot“ trocken</b>	<b>11% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Italien, harmonisch, leicht im Abgang</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>„Cecios“ trocken</b>	<b>14% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Spanien, Rioja, würzige erdige Note</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>

## Getränke

### Roséwein

<b>„Pinotage“ trocken<sub>1</sub></b>	<b>11,5% vol.</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Südafrika, dezente Fruchtsüße</b>		<b>0,5 l</b>	<b>8,00 €</b>

<b>Weinschorle<sub>1</sub></b>		<b>0,25 l</b>	<b>4,00 €</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>7,00 €</b>

### Sekt

<b>Rotkäppchen Piccolo</b>		<b>0,2 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>(trocken, halbtrocken)</b>			
<b>Rotkäppchen</b>		<b>0,75 l</b>	<b>15,00 €</b>
<b>(trocken, halbtrocken)</b>			

# Getränke



## Flaschenweine

<b>„Müller- Thurgau“ weiß halbtrocken  </b>	<b>11% vol.</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Fruchtbetonte Aromatik</b>		
<b>„Pinot Grigio“ weiß, trocken  </b>	<b>12% vol.</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Frische, saftige Säure</b>		
<b>„Schwarzriesling“ rot, halbtrocken  </b>	<b>12% vol.</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Mit Anklängen von Himbeeren im Geschmack</b>		
<b>„Chianti“ rot, trocken  </b>	<b>12,5% vol.</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Typischer Duft nach Kirschen und Veilchen</b>		
<b>„Portugieser Weißherbst“ rosé, halbtrocken  </b>	<b>12% vol.</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Duftet nach Erdbeeren</b>		