



STRANDHALLE

Münsterteicher

©

Kleines Menü

zusammengestellt aus den Lieblingsgerichten unserer Stammgäste

Birnen-Selleriecremesuppe

*

Dorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Spitzkohl und
Senf-Basilikumsauce

*

Caramelisierter Scheiterhaufen von Äpfeln mit Vanilleeis

€ 46,50

-Ein überzeugter Veganer ist mir lieber, als einer
der respektlos mit Fleisch umgeht-

T.M. Küchenmeister

VEGAN

Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe mit Kürbiskernöl

€ 10,40

*

Bunter Gemüsegarten „sous vide“ gegart, mit Orangen-Maracuja-Würzsud
und veganem „Cashew-Parmesan“, spanische Kartoffeln,
gebackene Petersilie

€ 27,30

*

Himbeer-Rhabarber-Kompott (als Mini Dessert) mit Apfeleis und
Kokos-Schaum

€ 7,20

als VEGGIE-Menü in 3 Gängen serviert

€ 39,50



STRANDHALLE

Münsterteicher

Die mit © gekennzeichneten Gerichte sind Eigenkreationen.

Die mit ♥ gekennzeichneten Gerichte sind unsere Klassiker, die wir für alte und neue Stammgäste immer wieder gerne zubereiten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie Sich an unser Personal.

SUPPEN

© **Birnen-Selleriecremesuppe** mit Selleriestroh und Crôutons,
Sahnehäubchen

€ 9,80

(Nicht mehr wegzudenken)

*

Linseneintopf von Dreierlei Linsen mit Wiener Würstchen

als Hauptgericht

€ 15,60

als Vorspeise

€ 9,80

*

© **Bouillabaisse** des Nordens mit Thunfisch-Aioli
und Röstbrot

als Hauptgericht

€ 23,50

als Bouillabaisschen

€ 15,60

VORSPEISEN

Bio-Weinbergsschnecken,

klassisch mit Kräuterbutter im Ofen gebacken

€ 16,80

Getrübelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und
rosa Pfefferkrokant

€ 18,60

Streifen vom selbstgeräucherten Lachs auf Kartoffelcreme,
dazu hausgemachter Apfelschmand und gebackene Weißbrotschips

€ 18,50

♥ Unser **Cäsar Salat**, mit Knusperspeck, Brotcroutons und Parmesanhobeln

Klein

€ 13,50

Groß

€ 18,20

♥ Gebackene **Champignons** mit Knoblauch-Basilikum-Sauce

€ 13,50

Zweierlei „**Vitello**“, einmal klassisch mit Thunfischsauce und einmal mit Limettenvinaigrette,
Radieschengrünpesto und tomatisiertem Rucola Salat

€ 19,20



STRANDHALLE

Münsterteicher

FISCH

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen das
„Binzer Pils“ von der Rügener Insel-Brauerei 0.33l € 5,20*

- ♥ **Backfisch** vom Kabeljau im Tempura-Bierteig, mit Dill-Remouladensauce und
Bratkartoffeln, kleiner Gurkensalat € 25,40

*

- ♥ Variation von **Matjes „nordisch“** aus eigener **Fertigstellung**: Wasabi-Ingwer-Matjes,
bunter Pfefferlappen, mediterraner Silberling, Currysild und Kräutermatjestatar,
Bratkartoffeln und Gurkensalat € 21,80

*

- Eingelegter **Brathering** mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Remouladensauce € 18,50
(Robert's Lieblings Brathering)

*

- ♥ „**Zarzuela**“ canarischer Eintopf mit Fischen und Meeresfrüchten in
Tomaten-Safran-Sauce mit „Papás-Arrugadas und Mojo verde/rojo“
(Schrumpelkartoffeln mit grün/roter Knoblauchmayonnaise) € 31,80
(An diesem Gericht arbeite ich schon lange. Es wird immer
besser, aber wohl nie ganz fertig.)

*

- Büchlingsfilet** von Hiddenseer Fischern (in der Dose serviert) mit einer Creme nach
Trenter Hausfrauenart (von Tante Lydia), Gurkensalat und Bratkartoffeln € 15,80

*

- ♥ Zwei selbstgeräucherte **Lachsstremel** auf Meerrettich-Kartoffelpüree mit Apfelschmand
und Kräuterpesto, Preiselbeercreme und Brotknusper € 28,80
(Stremellachs ist eine Spezialität aus Pommern und wird von uns nach
überlieferter Rezeptur mit naturbelassenen Hölzern heiß geräuchert und warm serviert)

*

- © **Dorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste** auf Spitzkohl nach
Wittower Art mit Senf-Basilikumsauce € 28,50
(Unser am häufigsten kopiertes Gericht auf Rügen; das Original gibt es nur hier)

*

- ♥ „Lothars“-**Leibgericht**, Dorsch von der Gräte gerupft unter Kartoffel-Erbsen-Stampf
gehoben, mit Knusperzwiebeln dazu Senf-Sahne-Sauce und etwas Kalbsjus,
Basilikumpesto € 27,50
(Nach dem Fang kochte Tante Lydia Ihrem Lothar oft sein Leibgericht.
Fischen tut er heute nicht mehr, aber das Leibgericht ist geblieben.)



STRANDHALLE

Münsterteicher

FLEISCH

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir „Insel-Kreide“

ein Craft Bier von Rügen,

mit Champagnerhefe in der Flasche vergoren

0,33L € 7,50

♥ „ Edel-Labskaus “ Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermatjestatar und Spiegelei auf rote Beete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke € 32,20 (Kein Vergleich zur klassischen Labskauspampe)
--

*

Poseritzer **Bauernpfanne**, zwei Wiener-Würstchen mit Senf und Speck umwickelt, im
Bierteig gebacken auf Bratkartoffeln und Gewürzgurken, Remoulade € 18,80
(rustikal aber lecker)

*

Paillard vom Kalbsrücken auf Rucolasalat in Tomatenvinaigrette, Kräuterpesto und
Preiselbeersenf, Pinienkerne, Parmesan (auf Wunsch Baguette) € 26,80
(ohne Brot besonders kalorienarm)

*

Kalbsleber mit Kalbsjus auf Kartoffelstampf, gebackene Zwiebelringe, Apfelkompott
nach „Oma's Rezept“ und Preiselbeersenf € 25,90

*

♥ Original **Wiener Schnitzel** mit Mecklenburger-Kartoffelsalat,
Gurkensalat und Preiselbeercreme € 32,50

*

♥ **Selbstgemachtes Sauerfleisch** vom gepökelten Eisbein mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln, Salatbouquet € 23,20

*

Geschmortes **Rinderbäckchen** vom „Irish Beef“ mit Preiselbeerjus und
Ingwermöhren auf Kartoffel-Sellerie-Püree € 32,60

DESSERT

♥ **Apfelkrapfen** in Mandelteig gebacken mit Zimtzucker auf Apfel-Basilikumkompott mit Vanilleeis und Sahne € 12,80

Binzer **Sturmsack**, Windbeutel mit blauer Grütze, Vanilleeis und Sahne € 11,20

© Caramelisierter **Scheiterhaufen** von Äpfeln
mit Vanilleeis € 13,50
als vegane Version mit Apfeleis € 13,50

Binzer **Stranddorntörtchen** (*Das Original*)
mit Schoko-Minz-Ganache € 13,50

VEGAN

Himbeer-Rhabarber-Kompott mit Apfelsorbet und Kokosschaum € 11,50
als **Mini-Dessert** € 7,50

MINI

Als Alternative für alle kalorienbewussten Leckermäuler bieten wir unsere Mini-Desserts als kleinen süßen Abschluss an.

Crème **Brûlée** mit Zitronengras und 5-Spice € 6,40

Schokotarte mit Waldfruchtsorbet und Kokosschaum € 7,20

KÄSE

Getrüffelter **Ziegenfrischkäse** auf gebackener Rauke mit Rapshonig und rosa Pfefferkrokant € 18,60

Dessertwein

Grauburgunder Beerenauslese	5 cl	€ 7,00
Welschriesling Eiswein	5 cl	€ 8,50

HEISSGETRÄNKE „Spezial“

Irish Coffee	Kaffee, Irish Whiskey und Sahne	€ 8,90
Kaffee Holländisch	Kaffee, Eierlikör und Sahne	€ 7,90
Lumumba	Heiße Schokolade, Rum und Sahne	€ 7,90

*Eine gute Auswahl an
DIGESTIFEN finden Sie in unserer Getränkekarte
oder am Buffet.*