

54° 11' N 12° 05' E
Ihr Liegeplatz an der Ostsee

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen, welcome und bienvenue an Bord des
Best Western Hanse Hotel Warnemünde
Ankommen, sich wohlfühlen und mit allen Sinnen genießen.
Entschleunigen ist unser Motto.

Von fast jedem Tisch aus haben Sie einen fantastischen Blick auf die Dünen und die Ostsee.
Wir versorgen Sie nicht nur mit Sonne, Strand, Schiffen, Wasser und einem unvergleichlichen Blick
auf die Dünen & Meer, sondern auch mit einer ganz besonderen Auswahl an Gerichten.
Qualität ist unser höchstes Gebot. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe zum Produkt und mit
Respekt vor den Lebensmitteln hergestellt.

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurück lässt, ist bleibend.
Johann Wolfgang von Goethe*

Lassen Sie sich vom Küchen- und Serviceteam verwöhnen,
egal, ob Buffet, aus der Speisekarte oder ein spezielles Belieben, wir erfüllen Ihre Wünsche.
Ganz spezielle Höhepunkte finden Sie in unserer Speisekarte
unter „marktfrisch und aktuell“
mit ständig wechselnden Angeboten der Saison.

Obwohl wir versuchen, auf Farb- und Zusatzstoffe zu verzichten,
gelingt dies nicht immer. Gerne bringt Ihnen unsere Servicecrew eine Karte,
in der alle Farb- und Konservierungsstoffe ausgewiesen und gekennzeichnet sind.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

KAI DAU

Hoteldirektor und Gastgeber

Der Beginn von mehr...

Bruschetta

ofenfrisches Ciabatta mit geriebenem Knoblauch,
Würfel von sonnengereiften Tomaten
Olivenöl und gehobeltem Parmesan

7,90 €

Gebratene Black Tiger

in Knoblauchöl mit frischen Kräutern geschwenkt
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta und Ajoli

14,90 €

für den kleinen Hunger 9,00€

Zu leckeren Garnelen gehört auch ein guter Wein,
unsere Empfehlung für Sie!

*2016er Sommerpalais
Reichsgraf von Kesselstadt, Mosel
Riesling, feinherb*

*Ein leichter Sommerwein, mit Fruchtaromen
von grünem Apfel und saftigem Pfirsich.*

Karaffe 0,2l 6,20 €

Flasche 0,75l 21,90 €

Warnemünder Vesperteller

Wurstspezialitäten von unserer
Hausfleischerei Kaeding aus Bad Sülze,
Käseauswahl vom Gut Backenholz
dazu reichen wir dunkles Landbrot und Butter

12,90 €

für den kleinen Hunger 9,80€

gerne reichen wir ihnen auch unsere Allergen Karte

Salate

Frischer Blattsalat der Saison
mit Gurke, Tomaten und Paprika
sowie Mais und rote Zwiebeln

Dressing zur Wahl

Himbeer-Limette-Dressing
Dunkles Balsamico Dressing
Joghurt Dressing

Kleiner Salat	5,90 €
Großer Salat	8,50 €

Topping zum Salat

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust 5,90 €

Black Tiger
in Knoblauchöl mit frischen Kräutern gebraten 10,90 €

Dreierlei gebratene Fischfilets 8,90 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

gerne reichen wir ihnen auch unsere Allergen Karte

Fleisch

Grilliertes Rumpsteak
auf Schalotten-Rotwein-Sauce
mit Bohnenbündchen und Süßkartoffel-Birnengratin
200g 25,90 €

*Unser Rindfleisch wird immer ‚medium‘ gebraten.
Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, geben Sie diese bitte bei der Bestellung mit an.*

Die Garstufen

Well Done = gut durchgebraten, das Fleisch ist nicht mehr rosafarben
Medium = halb durchgebraten, das Fleisch hat noch einen leichten rosa Kern
Medium-Rare = das Fleisch ist innen noch völlig rosa
Rare = das Fleisch ist im Kern noch leicht blutig, und ist nach außen hin noch rosa

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
an Karottenbündchen mit Mangold umwickelt
und Kartoffelgratin
17,90 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“
mit rustikalen Bratkartoffeln und Spiegelei
dazu ein mariniertes Salat der Saison
17,00 €
für den kleinen Hunger 13,80€

Gebratene Medaillons von der Mecklenburger Landpute
in einer Tomaten-Basilikum Sauce
o auf Penne Strozzapreti
16,90 €

Hanseaten Hacksteak
mit Bratkartoffeln und Rahmerbsen
dazu ein Spiegelei
14,50 €
für den kleinen Hunger 11,20€

Fisch

Ostseelachs paniert mit Kräuterbutter und Semmel
auf Schwarzwurzeln a la creme
und in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln

19,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet aus der Müritz
gebettet auf Graupenrisotto im Tomatensud
mit geräucherter Paprika und Portwein verfeinert

20,90 €

für den kleinen Hunger 14,90€

Confierte Saiblingsfilets

an weißer Bohnencreme mit Thymian und Knoblauch
sowie marinierte Rauke und Parmesanchip

18,90 €

Pochierter Ostseedorsch

auf cremigem Kartoffelpüree und jungem Blattspinat
nappiert mit einer leicht körnigen Senfsauce

17,90 €

für den kleinen Hunger 13,90€

Matjes „Hausfrauen Art“

Drei Filets vom Rostocker Edelmatjes mit klassischer Sauce
an einem Salatbouquet mit Apfelspalten und roten Zwiebeln
dazu rustikale Bratkartoffeln

13,50 €

für den kleinen Hunger 9,80€

Suppen

Krabbencremesuppe
mit Nordseekrabben und Sahnehaube

7,90 €

Fruchtige Tomatensuppe
mit Rosmarinschaum und Parmesanchip

5,90 €

Fleischlos, aber nicht reizlos

Penne Strozzapreti
mit Cherrytomaten und Rauke
in „Veggienara“ geschwenkt
(vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“ mit Räuchertofu)

11,90 €

Auberginencurry im Reisrand
mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,
orientalisch abgeschmeckt

12,90 €

gerne reichen wir ihnen auch unsere Allergen Karte

Dessert

Schokoladenküchlein meets Crème Brûlée
an frischen Früchten und Pistazienhippe

7,50 €

Törtchen von der Passionsfrucht
auf einem Gel von roten Beeren mit Himbeerchip
und frischer Gletscherminze

6,00 €

Klassische Grütze
Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis und Sahnehaube

4,90 €

Ostsee Käseplatte
Verschiedene Käsesorten vom „Gut Backenholz“
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen,
dazu reichen wir Vollkornbrot und Butter

14,00 €

Nicht das richtige Dessert dabei?
Wir bringen Ihnen gerne unsere Eiskarte.

Allergene Tabelle und Zusatzstoffe

- (1) Glutenhaltiges Getreide
- (2) Krebstiere
- (3) Eier
- (4) Fisch
- (5) Erdnüsse
- (6) Soja
- (7) Milch / Laktose
- (8) Schalenfrüchte
- (9) Sellerie
- (10) Senf
- (11) Sesamsamen
- (12) Schwefeldioxid / Sulfite
- (13) Lupine
- (14) Weichtiere

gemäß § 9 ZZUL 98 und anderen Verordnungen sind Wir verpflichtet, Ihnen folgende Zusatzstoffe der Lebensmittel auf ihrer Speisekarte kenntlich zu machen:

- a) mit Farbstoffen
- b) Konservierungsstoffe
- c) mit Antioxidationsmittel
- d) mit Geschmacksverstärker
- e) Saccharin
- f) Cyclamat
- g) Aspartam
- h) Acesulfam
- i) Phosphat
- j) geschwefelt
- k) chininhaltig
- l) geschwärzt
- m) gewachst
- n) gentechnisch verändert

Alkoholfreie Getränke

THOREAU TAFELWASSER

medium oder naturell 0,375l 2,50€ 0,75l 4,90€

GLASHÄGER PRODUKTE

Mineralwasser (medium, naturell) 0,25l 2,50€

Apfelschorle 0,20l 2,40€ 0,40l 4,50€

Rhabarber Schorle 0,30l 3,20€

Schw. Johannisbeer Schorle 0,30l 3,20€

Bitter Lemon^{c,d} 0,25l 2,80€

Tonic Water^d 0,25l 2,80€

Ginger Ale^b 0,25l 2,80€

GRANINI Säfte

Apfelsaft 100% Fruchtgehalt 0,20l 2,40€

Orangensaft 100% Fruchtgehalt 0,20l 2,40€

Kirschnektar 40% Fruchtgehalt 0,20l 2,60€

Bananennektar 25% Fruchtgehalt 0,20l 2,60€

Tomatensaft 100% Fruchtgehalt 0,20l 2,60€

Coca Cola zero^a 0,20l 2,60€

Coca Cola^a, Fanta^{a,b,c}, Sprite^b 0,20l 2,60€

Getränke für unsere kleinen Gäste

Glas Milch 1,50€

Kakao heiß oder kalt 1,90€

Kinder Cappuccino 1,30€

Biere

Rostocker Pils vom Fass 0,3l 2,90€ 0,50l 4,20€

Rostocker Dunkel vom Fass 0,3l 3,10€ 0,50l 4,50€

Schöffhofer Weizen 0,50l 4,20€

Kristall/ Dunkel 0,50l 4,20€

Alkoholfrei 0,50l 4,00€

Claustaler classic alkoholfrei 0,33l 3,10€

Vitamalz 0,33l 2,90€

Liköre

Sambuca	2cl	2,80 €
Baileys Irish Crème	4cl	4,90 €

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Hennessy V.S.	2cl	4,50 €
Martell V.S.	2cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,00 €

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,70 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,20 €
Espresso	2,10 €
Espresso doppelt	4,00 €
Latte Macchiato	3,70 €
(mit Mandel, Vanille, weiße Schokolade Zimt oder Karamell)	
Heiße Schokolade	2,30 €
Heißer Sanddornsaft	2,30 €

Tee

Glas „Eilles“ Diamond Tee nach Wahl (Darjeeling, Earl Grey, Sonne Asiens, Kräutergarten Sommerbeere, Pfefferminze)	2,20 €
Kännchen „Eilles“ Diamond Tee nach Wahl (Darjeeling, Earl Grey, Sonne Asiens, Kräutergarten Sommerbeere, Pfefferminze)	4,10 €

gemäß § 9 ZZUL '98 und anderen Verordnungen sind wir verpflichtet,

Ihnen folgende Zusatzstoffe der Lebensmittel auf Ihrer Speisekarte kenntlich zu machen:
a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Antioxidationsmittel, d mit Geschmacksverstärker

Weinkarte

*Zu einem kulinarischen Abendessen
gehört auch ein korrespondierender Wein.
In unserer Weinkarte finden Sie ein umfangreiches Angebot an
hervorragenden deutschen und internationalen Weinen.*

Bei der richtigen Auswahl beraten wir Sie gern!

„Kajüte“

Besuchen Sie auch unsere Hotelbar „Kajüte“ im Erdgeschoß.

Unser Barchef Arne Schulz verwöhnt Sie gern.
Lassen Sie ihren Abend ausklingen mit einem klassischen Wein,
szenigen Longdrink oder einem frisch gemixten Cocktail.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Best Western Hanse Hotel