



Radeberger Kräuterlikör 4cl

6.0



Unsere Garstufen:

BLEU: Das Steak ist in einem leichten Grauton angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.
MEDIUM RARE: Das englische Steak ist in der Mitte rot gefärbt.
MEDIUM: Ein heißer, roter Kern ist umgeben von einer rosa Schicht. Die Kruste ist Mittelbraun.
MEDIUM WELL: In der Mitte befindet sich noch ein Hauch Rosa.
WELL DONE: Das Steak ist innen und außen braun und hat eine appetitliche Kruste.



RUCOLA-TOMATENSALAT 11.9

Büffelmozzarella · Pinienkerne · Balsamico

STRALSUNDER FISCHTOPF 9.9

Wurzelgemüse · Schmand

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 10.9

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan
Caesar-Dressing

mit gebratener Maispoulardenbrust **14.9**
oder mit drei gebratenen Black Tiger Garnelen **17.9***

KNOBLAUCHBAGUETTE 3.9



KÜRBIS-FELDSALAT 12.9

Granatapfel · Feta
Kürbiskerne · Olivenöl

BEEF CARPACCIO 16.9

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Parmesan

Regional

STECKRÜBENSUPPE

Hirschschinken · Milchschaum

FISH & CHIPS STRALSUNDER ART

Fischnuggets · Steakhouse Pommes · Remoulade

POCHIERTES LACHSFILET *

Feldspinat · junger Knoblauch · Dillkartoffeln

WIENER SCHNITZEL

Röstkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE

Bauernbrot · Gurkensalat

WILDSCHWEINRÜCKEN

Maronen · Rosenkohl · Kartoffelpüree

ZARTWEIZENRISOTTO

Kürbis · Kräuterseitlinge · Rucola

VOLLKORNPASTA

Brokkoli · Kirschtomaten · Zucchini · Parmesan

* im Rahmen der Halbpension für je zusätzlich **5.0**

Saisonal

Waldpilze

mit Zwiebeln in Butterrahm
und Kartoffelrösti

15.9

dazu Wiener Schnitzel *

28.9

dazu Doradenfilet *

24.9

Vom Grill

STEAK VOM DUROCSCHEIN (200g) **15.9**

MAISHÄHNCHENBRUST (200g) **15.9**

KALBSHÜFTSTEAK (200g) * **15.9**

ZANDERFILET (200g) **15.9**

RUMPSTEAK (200g) * **21.9**

CHICKEN PRIME BURGER **15.9**

Hähnchenbrust · rote Zwiebeln · Tomaten
Gewürzgurke · Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE **22.9**

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER **18.9**

Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Käse · Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE **25.9**

Alle Burger sind inklusive einer Beilage nach Wahl.

PIMP UP YOUR DISH:

SURF' N' TURF OPTION * **10.9**

Drei Black Tiger Garnelen on top

Beilagen

Je 5.0

KLEINER CAESAR SALAD

WALDPILZE

KÜRBISGEMÜSE

FELDSPINAT

RÖSTKARTOFFELN

SÜßKARTOFFELPOMMES

STEAKHOUSEPOMMES



Saucen

Je 3.5

PFEFFERRAHMSAUCE

CHIMICHURRI

THYMIANJUS

SAUCE BÉARNAISE

Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER

KNOBLAUCHBUTTER

Dips

Je 1.0

KETCHUP

MAYONNAISE

Dessert

Je 8.5

SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis · Waffel

HIMBEERPARFAIT

Haselnusskrokant · Minze

BIRNEN CRUMBLE

Walnusseis · Sahne



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hält unser Servicepersonal einen Ordner mit allen notwendigen Informationen bereit!! Alle Preise sind in Euro angegeben.

HanseDom Stralsund GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B

EVIL STRAWBERRY Rum · Erdbeerlikör · Limettensaft · Sahne · Bananensaft		Cocktails 9.5 		RHABARBER MOJITO Rum · Holunderblütensirup · Limettensaft Rhabarbersaft · Minze	
CUBA LIBRE Havana Club Rum · Limette · Cola		 Aperol Spritz Wild Berry Lillet Birken-Amaretto Spritz 9.0		SWIMMING POOL Rum · Kokossirup · Blue Curaçao Sirup · Sahne Ananassaft	
SEX ON THE BEACH Wodka · Pfirsichlikör · Orangensaft · Maracujasaft Cranberrysaft				OSTSEE CAIPI Sanddornlikör · Pitú Cachaca · Limette · Maracujasaft	
GIN TONIC Tanqueray Gin · Tonic Water				ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
SÜDSEEZAUBER Baileys · Karamellsirup · Limettensaft · Maracujasaft				MAUI WAUI Blue Curaçao Sirup · Limettensaft · Orangensaft	
SWEET AND STORMY Dark Rum · Blutorangensirup · Limettensaft Spicy Ginger Beer				SHIRLEY TEMPLE Zitronenlimonade · Ginger Ale · Limettensaft Grenadine	
BATIDA KIRSCH / BATIDA MARACUJA Batida de Côco · Kirschsafft oder Maracujasaft				FLORIDA Ananassaft · Mangosaft · Orangensaft · Limettensaft Grenadine	

Weißwein		Weinauswahl (trocken) Glas 0.15l / Flasche 0.75l Roséwein & alkoholfreie Weine		Rotwein	
Bründlmayer Grüner Veltiner, Landwein 2024 9 / 38		St. Antony Wunderschön Rosé 2024 9 / 38		Markus Pfaffmann Spätburgunder QBA, 2023 9 / 38	
Karl Pfaffmann Grauburgunder Silberberg 2024 9 / 38		Kolonne Null Riesling alkoholfrei 9 / 38		Torres Altos Ibéricos, Crianza 2020 9 / 38	
St. Antony Riesling Rotschiefer 2024 9 / 38		Kolonne Null Cuvée Rouge No. 02 alkoholfrei 9 / 38		Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2024 9 / 38	
Gérard Bertrand Côteaux de Narbonne IGP Héritage 118 Sauvignon Blanc 2024 9 / 38		 		Gérard Bertrand Cité de Carcassonne IGP Héritage 1130 Rouge Merlot 2022 9 / 38	
St. Antony Chardonnay 2024 9 / 38				Miguel Torres Valle del Itata Andica Cabernet Sauvignon, 2021 9 / 38	
Zehn Morgen Rosenheck Riesling Kabinett 2022 - / 40				Prunotto Bansella Nizza DOCG, 2019 - / 76	

Sekt Glas 0.15l / Flasche 0.75l		Soft's		Kaffee, Tee & Co.	
KOLONNE NULL BLANC PRICKELND ALKOHOLFREI 8 / 35		PEPSI / PEPSI ZERO / SPEZI / 7UP SCHWIP SCHWAP ORANGE 0.2l 3.0		TASSE CAFÉ CREMA 3.0	
KLOSTER EBERBACH RIESLING SEKT BRUT 12 / 50		RAUCH SÄFTE 0.2l Orange, Apfel, Multivitamin, Banane, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Mango, Ananas, Cranberry		ESPRESSO 2.5	
LANGLOIS CHATEAU CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ - / 65		ALS SCHORLE 0,4l 4.5		ESPRESSO "DOPPELT" 3.5	
Fassbier Glas 0.3l / 0.5l		THOMAS HENRY 0.2l Tonic / Ginger Ale / Wild Berry		CAPPUCCINO 4.0	
RADEBERGER PILSNER 4.5 / 6.9		SANDDORNNEKTAR 0.2l 3.5		LATTE MACCHIATO 4.5	
STRALSUNDER PILS 4.5 / 6.9		SANDDORNLMONADE 0.33l 4.0		MILCHKAFFEE 4.5	
ALSTER ALSTER sauer 4.5 / 6.5				HEISSE SCHOKOLADE 3.5	
Flaschenbier 0.5l		Mineralwasser 0.25l / 0.75l		GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN 3.0	
STÖRTEBEKER BERNSTEINWEIZEN 6.5		GEROLSTEINER GOURMET Classic / Medium / Still 3.0 / 7.0		Specials	
BERNSTEINWEIZEN ALKOHOLFREI 6.5				HEISSER SANDDORNNEKTAR 4.5	
STÖRTEBEKER SCHWARZBIER 6.5				HEIßE WEIßE SCHOKOLADE mit Sahne 5.0	
RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI 6.5				PUMPKIN SPICE LATTE MACCHIATO 5.5	
				SANDDORNGROG 6.0	
				HEISSER BIRNEN-LILLET 7.0	