

Speisen & Getränke



SEASIDE

Restaurant & Beach Bar

im Strandhaus 1

Achtung, bei großem Gästeandrang kann es zu
Wartezeiten kommen.

Wir danken für euer Verständnis!!

Fassbier

Seit 2020 haben wir die neueste & innovativste Methode Bier zu zapfen in unseren Tresen eingebaut – den „**DraughtMaster**“, mit ihm können wir euch Fassbier in größerer Vielfalt & in herrlich frischer Braumeisterqualität anbieten, da das Bier ohne Fördergas (zb.CO2) auskommt & nur mit Druckluft „frisch gepresst“ wird.

SEASIDE Unfiltered Lager	0,3l	4,20€
Naturtrübes goldenes Lager, frisch mit hopfigem Aroma, malziger Süße & einer frischen Bitteren.	0,5l	5,90€
	Pitcher 1,5l.	16,50€

Ideal zu scharfen & würzigen Gerichten, Burger, Salaten, Fischgerichten, Sushi & Gegrilltem. Bierstil: Lager, ALK.% Vol: 4,5, IBU:22*

Lübzer Pils	0,3l	4,20€
Sonnengoldfarbenes, mild-herbes Pils mit ausgewogener Hopfen-Malzmischung.	0,5l	5,90€
Gebraut mit feinsten Rohstoffen & dem klarsten Wasser	Pitcher 1,5l.	16,50€

aus der unberührten Natur Mecklenburg-Vorpommerns.

Ideal zu Pasteten, Meeresfrüchte, Gegrillter Fisch & Schafskäse.

Bierstil: Pilsner, ALK.% Vol: 4,9 IBU: 28*

Duckstein Rotblond Original	0,3l	4,40€
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten,	0,5l	6,20€
die im Zusammenspiel mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm bitteren Abgang sorgen.	Pitcher 1,5l	17,50€

Ideal zu gegrillten, geräucherten oder frittierten Speisen, Bratkartoffeln, Brathähnchen, Sardinen & süße Desserts.

Bierstil: Red Ale, Ursprung: Königlutter an der Elm, ALK.% Vol: 4,9 IBU: 20*

Grimbergen Blanche	0,25l	4,40€
Spritziges, belgisches Weißbier mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Bergamotte sowie Gewürznoten von Nelke und Koriander.	0,5l	7,50€

Ideal zu Salaten, Krabben, Fisch, Kuchen und Desserts.

Bierstil: Witbier, Ursprung: Belgien, Alk. % Vol: 6,0, IBU: 12,5*

Grimbergen Double	0,25l	4,40€
Dunkles, belgisches Abteibier mit feiner Süße von Karamell- und Röstmalzaromen	0,5l	7,50€

gefolgt von einem brandyähnlichen, fast fruchtigen Abgang.

Gerichte mit Nüssen, Pflaumen, Pilzen, Oliven, Pesto, Gegrilltes & Camembert

Bierstil: Double, Ursprung: Belgien, Alk. % Vol: 6,5, IBU 22*

Alster/Radler	0,3l	4,20€
	0,5l	5,90€

SEASIDE - Probier-Brett	3x 0,1l	6,00€
--------------------------------	---------	-------

Ob Lager, Pils oder Witbier - Probiert & Entdeckt die Aromen Vielfalt unserer Bierwelten

Unser Aktionshahn ... - fragt gerne nach -

*International Bitterness Unit (IBU), ursprünglich EBU (European Bitterness Unit), ist eine von der European Brewery Convention (EBC) festgelegte Maßeinheit (Bittereinheit) für den über die Hopfenbeigabe eingebrachten Iso-alpha-Säureanteil im Bier. Die Maßeinheit entspricht nicht der real geschmeckten Bitterkeit von Bier, da diese durch viele weitere Stoffe im Bier bestimmt wird.



SEASIDE

Restaurant & Beach Bar

im Strandhaus 1

Classics

Vorspeisen

- Papas Arrugadas –** ... 6€
Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo & Sauerrahm
(ohne Sauerrahm vegan)
- Gebackener Ziegenkäse** ... 11€
mit Gemüse-Antipasti, Pesto & Crostini ^{a,f}
- Gambas al Aijllo** ... 12€
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Kräuter
- Spicy Beef Tartar „Asia Style“** ... 14€
Sriracha, Gewürzbrot & Antipasti

Original „Robinson“ Fischsuppe

Fischfilets | Kohlrabi | Möhrchen | Petersilie | Dill ^{a,c,f}

normal 8,50€ / groß 16€

Hauptgerichte

- Scharfe Garnelen-Fusillioni** ... 19€
mit Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano ^{a,f}
- STRANDHAUS Spare Ribs** ... 19€
Schweine Rippchen, ca. 600g, in pikanter Hausmarinade
mit Honig - Pfefferdip & geröstetem Knoblauchbrot ^{a,f}
- „SEASIDE“ Burger vom Black Angusrind** ... 18€
200g, Gurkenrelish, Tomate, rote Zwiebel, Baby Leaf,
BBQ & White Smoke Sauce im gerösteten Urkornbrötchen
mit dicken Fritten ^{a,b,c,d,e,f}

Kaffee und Spezialitäten

(auch mit Hafermilch erhältlich)

Tasse Kaffee Crema	3,00€	Milchkaffee	4,30€
Cappuccino	3,90€	Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,90€	Latte Macchiato	4,30€
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	4,90€	Kaffee mexikanisch halb Kaffee halb Schokolade	3,70€
Heiße Milch mit Honig	2,70€	Heiße Schokolade ohne Sahne	3,60€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20€		
Aromen ¹			0,50€
(Haselnuss Karamell Mandel Vanille Kokos)			

Wital Organic Tea

Marokkanische Minze | Grüner Orange Kurkuma | Earl Grey | English Breakfast Himbeere
Verbena Lavendel | Kir Royal | Kamille | Sencha | Rooibos Schokolade Zimt Ingwer
Zitronengras | Ingwer Zimt Schwarzer Pfeffer ... 3,80€

Frisch im Teepott gebrüht

Ingwerwurzel mit Honig ... 3,90€ | Frische Minze ... 3,50€

Wasser & Soft

Pepsi, Pepsi light, Mirianda, Seven Up ^{1,2,10}	0,2l	3,00€
	0,4l	4,90€
Spezi ^{1,2,10}	0,4l	4,90€
Selters Mineralwasser	0,25l	3,00€
Classic Naturell	0,75l	6,50€
Bionade	0,33l	3,70€
Holunder Ingwer-Orange		
Schweppes	0,2l	3,20€
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water ^{1,3,11}		
Organics by Red Bull sind Bio-Erfrischungsgetränke – keine Energydrinks	0,25l	4,50€
Viva Mate Ginger Beer		
Säfte	0,2l	3,20€
Apfel, Orange, Ananas, Kirsch, Banane		
Sanddorn BIO (auch warm)	0,2l	3,20€
Saftschorlen	0,2l	3,00€

Flaschenbier

Störtebecker Frei Bier (alkoholfrei)	0,33l	4,60€
Störtebecker Bernstein-Weizen (alkoholfrei/Bio)	0,5l	5,80€
Sanddorn Weizen ⁽¹⁾	0,33l	4,60€
Berliner Weiße Himbeer Waldmeister Holunder Granatapfel	0,33l	3,90€
Vita Malz (das Original) ¹	0,33l	3,50€

Spritz & Aperitif

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze, Soda & Limette		8,50€
Hugo Black Prosecco mit Schwarzer Johannisbeere, Minze, Soda & Limette		9,00€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser & Orange ¹		8,50€
Andalö Spritz Andalö-Sanddorn-Liqueur, Prosecco, Soda ¹		8,50€
Andalö Basil Andalö-Sanddorn-Liqueur, Basilikumlimonade		8,50€
Campari Amalfi Campari, Bitter Lemon ¹		8,50€
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda		8,50€
Negroni SEASIDE Gin, Red Vermouth, Campari		9,50€
Crodino - Non Alcoholic Aperitivo Der besondere Aperitif mit dem unverkennbar samtig-bitteren Geschmackserlebnis.		7,00€
Scavi & Ray Prosecco Frizzante In der Nase sauber, dezente Frucht, Zitrusnoten, Apfel, leicht mineralisch, Quitte, leicht rauchige Noten im Hintergrund. Am Gaumen sauber, saftig, deutliche Süße, mittlere Dichte und Länge, feines Mousseux.	0,2l	7,00€

Weißweine

Grauburgunder QbA - Trocken 0,2l 6,80€

Weingut F.E. Schott / Nahe, Deutschland. Ein Grauburgunder in Reinkultur. Honig, Melone, Blutorange, zarter Schmelz und cremige Textur. Entspannte und leichte Säure verleihen ihm ein filigranes Finale. 0,75l 25,60€

Weißweinschorle 0,2l 5,70€

Sauvignon Blanc QbA. - Trocken 0,2l 7,10€

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland In der Nase intensive Noten von Mandarine, Grapefruit, grünem Apfel und frisch geschnittenem Zitronengras. Fruchtig - verspielt, würzig und rassig. Lebhaftes Finish. 0,75l 24,70€

Riesling QbA - Halbtrocken 0,2l 6,30€

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland. Im Duft exotische Früchte und gelber Apfel. Elegant balanciertes Spiel zwischen schmelziger Süße und reintoniger Säure. 0,75l 22,80€

Rotweine

Merlot - Trocken 0,2l 5,20€

Marcel Martin / Languedoc-Roussillon, Frankreich Aromen von Sauerkirsch, Sternanis, Pflaumenmus und Cassis. Weicher und geschmeidiger Fruchtgeschmack. Milde Gerbstoffe und anschmiegsam am Gaumen 0,75l 17,50€

Rotweinschorle 0,2l 5,70€

Spätburgunder QbA - Holzfass – Trocken 0,2l 7,20€

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland Unwiderstehlich, der sich sofort entwickelnde Duft reifer roter Beerenfrüchte mit angenehmer Tanninstruktur und leichtem Abgang. 0,75l 25,40€

Syrah VDT – Trocken - Bio 0,2l 7,20€

Castillo de Aresan / Kastilien, Spanien Castillo de Aresan. Tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen. Reife Früchte wie schwarze Johannisbeere und Brombeere, dazu blumige Nuancen. Ausgewogen, samtig und seidig am Gaumen. 0,75l 25,40€

Heidesheimer Schwarzriesling - Trocken - Bio/Demeter - Vegan 0,2l 8,40€

Weingut Feth-Wehrhof / Rheinhessen, Deutschland 0,75l 29,70€
Lavendel, Dörrpflaume, Feige, Kakao, schwarzer Pfeffer.
Milde bis mittlere Säure und kräftiger Körper. Trocken, würzig und fordernd mit kräftigem Tannin. Zur Wildküche perfekt.

Roséweine

Pinot Noir Rosé 0,2l 7,50€

Domaine de la Baume / Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75l 26,00€
Roséfarbener Traum. Aromen von roten Früchten und duftendem Thymian.
Am Gaumen sehr harmonisch, es entwickelt sich ein spannendes Spiel zwischen Süße und Säure.

Sparkling & Champagner

„Bruno“ Rhabarber-Secco

0,2l 7,00€

Weingut F.E. Scholl / Nahe, Deutschland. Purer Rhabarbergeschmack.

0,75l 24,00€

Prickelnder Genuss für jede Gelegenheit. Leichte Süße trifft auf feinherben Geschmack.

Champagner Rosé

0,75l 69,00€

Baron Beatrice / Champagne, Frankreich

Leichte Erdbeere und frische Blütenaromen. Tolles Finale mit aufschäumender Perlage

Zeichenerklärung für Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | a Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | b Eier |
| 3 mit Antioxidationsmittel | c Milch / Laktose |
| 4 mit Geschmacksverstärker | d Senf |
| 5 geschwefelt | e Sesamseed |
| 6 geschwärzt | f Gluten (Weizen, Gerste, Dinkel, Roggen ect.) |
| 7 gewachst | g Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss ect.) |
| 8 mit Süßungsmitteln | h Soja |
| 9 mit Phosphat | i Krebs & Schalentiere |
| 10 koffeinhaltig | j Fisch |
| 11 chininhaltig | k Lupine |
| | l Weichtiere |
| | m Schwefeldioxid und Sulfite [^] 10mg/kg o.ltr |
| | n Erdnüsse |