

SEERESTAURANT „Am Kap“



Wir empfehlen

beginnen Sie erst mit

Apfel-Vanille-Spritz

Calvados, Vanille, Zitrone mit Cidre aufgefüllt



0,2l 8,50 €



Suppen

zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Suppe vom Hokkaidokürbis

6,80 €

Pfeffersuppe vom Rind

feurig scharf mit frischen Nudeln

5,80 €

Cremige Fischsuppe ~ Spezialität des Hauses ~

mit frischen Fischwürfeln, Garnelen, Kräutern & Sahnehaube

10,20 €

Auch als Hauptgang erhältlich

16,00 €

Salate

zu allen Salaten servieren wir frisches Brot

„Fit for Fun“

hausgemachte Rohkostsalate, frische Blattsalate der Saison, Feta-Käse, Kürbiskerne & frisches Obst mit gebratenen Hähnchenstreifen

17,80 €

Großer Käsesalat

warmer Ziegenkäse mit gebratenen Pilzen auf Blattsalaten der Saison (angemacht mit Essig & Öl) & Obst

18,20 €

Vegetarisch

Gebratene Polentaschnitte

fruchtige Tomatensoße, sautiertem Marktgemüse, Kichererbsen und Feta-Käse

15,80 €

Fisch Variationen



Ganze Forelle (ohne Gräten) in Butter gebraten

gefüllt mit Shrimps und Weißweinsauce, Salzkartoffeln

17,80 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Lauch-Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln

18,80 €

Welsfilet in Butter gebraten

auf Brotkuchen mit Spitzkohl in Rahm

18,00 €

Fischteller - Filet vom Zander, Forelle & Wels

in Butter gebraten, Hummersauce, frische Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto

22,10 €

Hausgemachte Fischsülze aus Lindenhagen

Remoulade, Bratkartoffeln & Salatbeilage

15,80 €

Bitte unbedingt den Gutschein vor dem Essen abgeben, wir können diesen sonst leider nicht berücksichtigen.

Bitte bringen Sie etwas Zeit mit ~ wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu.

Beilagen-Änderungen sind gegen Aufpreis möglich. Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



SEERESTAURANT „Am Kap“

Vom Landschwein, Hähnchen, Rind

„Kap“ Schnitzel ~ der Klassiker ~

ein Schnitzel vom Schweinerücken mit brauner Butter,
Pommes frites, kleiner Salat 17,80 €

Saltimbocca

vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Salbei,
Pfeffersoße, Kartoffelpüree 17,60 €



Frikassee von der Hühnerbrust

Klößchen, Zuckerschoten, Kurkuma-Reis und Chutney 17,80 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in Calvados-Rahmsoße, Apfelwürfel und Bandnudeln 26,50 €

Geschmorte Ochsenbacke

an Portweinssoße und Kartoffel-Steckrübenpüree 22,80 €

Grillteller „Dreierlei“

vom Schwein, Hähnchen und Rind, Pfeffer-Cognac-
Soße & Pommes frites 22,80 €

Die besonderen Steaks

Rumpsteak

250 g mit einer Folienkartoffel und hausgemachtem Quark,
Kräuterbutter, kleiner Salat 27,50 €

Filetsteak vom Rind

Cognac-Soße, überbackener Strauchtomate und
Pommes frites 180 g / 240 g 32,00 € / 38,00 €

Kindergерichte

Nur für Kinder bis 12 Jahren!

Käpt'n Blaubär

drei Fischstäbchen mit brauner Butter, Salzkartoffeln oder
Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur 7,50 €

Bauer Knolli

drei kleine hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,50 €

Miss Piggy

kleines Schnitzel, Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur 7,50 €

Dessert



Hausgemachtes Apfel-Birnen Crumble

mit Bourbon Vanilleeis, Krokant & Schlagsahne 8,20 €

Weißer Schokoladen Cookie

mit Salted Caramel Eis & frischem Obst 9,80 €

Bitte unbedingt den Gutschein vor dem Essen abgeben, wir können diesen sonst leider nicht berücksichtigen.

Bitte bringen Sie etwas Zeit mit ~ wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu.

Beilagen-Änderungen sind gegen Aufpreis möglich. Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



SEERESTAURANT „Am Kap“

Soft-Getränke

fritz-kola 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz-kola zuckerfrei 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz-limo Zitronen- oder Orangenlimo 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz mischmasch 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
Glashäger Tonic , Bitter Lemon oder Ginger Ale 0,25 l	3,90 €
Glashäger Mineralwasser sprudel/still 0,25 l	3,50 €
Glashäger Gourmet Mineralwasser medium 0,75 l	6,80 €

Saft von Granini

Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Tomate mit Pfeffer & Tabasco, Banane oder Kiba Kirsch- & Banane 0,2 l	3,50 €
Auch Schorlen sind erhältlich 0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 5,20 €

Alkoholfreie Biere

Clausthaler 0,33 l	3,80 €
Schöfferhofer Weizen 0,5 l	5,10 €

Bier

Radeberger vom Fass 0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 5,20 €
Krusovice dunkel vom Fass 0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 5,20 €
Berliner Weiße rot oder grün 0,33 l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen kristall, hell oder dunkel 0,5 l	5,10 €
„ Uckerwasser “ Radler 0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 4,80 €

Schankweine, weiß

	0,2 l	
Müller-Thurgau QBA mild, Pfalz		5,80 €
„ Tag für Tag “ Riesling QbA trocken / halbtrocken, Pfalz		5,80 €
„ Tag für Tag “ Weißburgunder QbA trocken, Pfalz		5,80 €
Pinot Grigio Veneto IGT trocken, Villa Albinoni Venetien		5,80 €

Schankweine, rosé

	0,2 l	
Chantillon Rosé Vicomté d'œuvres IGP Cuvée		6,10 €

Schankweine, rot

	0,2 l	
„ Tag für Tag “ Dornfelder QbA halbtrocken, Pfalz		5,80 €
„ Tag für Tag “ Spätburgunder trocken, Pfalz		5,80 €
Villa Albinoni Chianti DOCG trocken, Toskana		6,10 €
Proximo by Marqués de Riscal Rioja DOCa Bodegas Marqués de Riscal		6,10 €

Weinschorle

Allendorf „Save Water“ ohne Alkohol / mit Alkohol	0,33 l	5,80 € / 6,20 €
--	--------	-----------------



SEERESTAURANT „Am Kap“

Flaschenweine, weiß

0,75 l

Winkeler Brentanogarten Riesling Goethewein VDP, erste Lage , trocken, Weingut Allendorf, Rheingau	34,50 €
Grauer Burgunder QbA , trocken, Weingut Münzberg, Pfalz	26,50 €
„La Cibiose“ blanc , Cotes du Lubéron AOC, Michel Chapoutier, Cuvée	26,00 €
Blanco Rueda Marqués de Riscal , Rueda DO	27,00 €
Monte Velho Branco Herdade do Espora, Vinho Regional Alentejo	23,50 €

Flaschenweine, rot

0,75 l

Chateau Loyasson , Bordeaux AOC	26,00 €
Castillo de Eneriz Crianza Navarra , DO, Spanien	26,00 €
Quinta dos Murcas Reserva , Duoro DOC, Portugal	40,00 €
„ModÁ“ Montepulciano d`Abruzzo , DOC, Talamonti Abruzzen	26,00 €
Valpolicella , Classico DOC, Collezione Berrtani, Venetien	24,50 €



Seerestaurant Am Kap



Seerestaurant "Am Kap"