

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

SEERESTAURANT „Am Kap“ Fisch Variationen



Wir empfehlen



beginnen Sie erst mit

Quitten-Birnen-Glüher
in der Tasse 0,2l 7,80 €

Suppen

zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Pfeffersuppe vom Rind
feurig scharf mit frischen Nudeln  8,40 €

Cremige Fischsuppe ~ Spezialität des Hauses ~
mit frischen Fischwürfeln, Garnelen, Kräutern & Sahnehaube 13,80 €

Auch als Hauptgang erhältlich 21,20 €

Salate

zu allen Salaten servieren wir frisches Brot

Kleiner Salat
frische Blattsalate der Saison mit Essig & Öl 6,80 €

„Fit for Fun“
hausgemachte Rohkostsalate, frische Blattsalate der Saison, Feta-Käse, Kürbiskerne & frisches Obst mit gebratenen Hähnchenstreifen 19,20 €

Großer Käsesalat
warmer Ziegenkäse mit gebratenen Pilzen auf Blattsalaten der Saison (angemacht mit Essig & Öl) & Obst 21,00 €

Vegetarisch

Quiche von der Roten Beete
Feta, Kräuter mit Blattsalat, Essig und Öl 19,60 €

Vegan

Süßkartoffel-Erdnussbutter-Kokos-Curry
mit Gemüse der Saison, Reis, Salattopping 19,80 €

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

Paniertes Schollenfilet gebraten
auf geröstetem Brot mit hausgemachter Remoulade, getrockneten Tomaten, Krautsalat, Essiggemüse 21,60 €

Zanderfilet in Butter gebraten 
auf Lauch-Weißweinsauce, Salzkartoffeln 23,60 €

Doradenfilet mediterran gebraten
auf Kartoffelpüree mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Kräutern und Pesto 22,80 €


Pochiertes Hokifilet
auf Reis mit Honig-Dijon-Senf Soße und Salat Topping 19,20 €

Fischteller
Filet vom Zander, Hoki & Dorade in Butter gebraten auf frischen Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto & Hummersauce 24,90 €

„Kap“ Forelle
ganze Forelle (ohne Gräten) in Butter gebraten mit geschwenkten Garnelen in Mandelbutter, Kräutern & Salzkartoffeln, Beilagensalat 23,80 €

Der Fisch kann Gräten enthalten.

Vom Landschwein, Hähnchen, Rind

Argentinisches Rumpsteak 300g 
mit geschwenkten Drillingen, Sour Cream & Kräuterbutter, kleiner Salat 32,20 €

„Kap“ Schnitzel ~ der Klassiker ~
Ein Schnitzel vom Schweinerücken mit brauner Butter, Pommes frites, kleiner Salat 22,20 €

Hähnchengeschnetzeltes
in Rahmsauce mit Champignons & Tagliatelle 18,80 €

Hähnchencurry
in Kokosmilch mit frischem Gemüse der Saison & Reis 21,20 €

Grillteller „Dreierlei“
vom Schwein, Hähnchen und Rind, Pfeffer-Cognac-Soße & Pommes frites 24,90 €



Kindergerichte

Nur für Kinder bis 12 Jahren!

Käpt'n Blaubär
drei Fischstäbchen mit brauner Butter, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur 9,50 €

Bauer Knolli
drei kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,50 €

Miss Piggy
kleines Schnitzel, Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur 9,50 €

Dessert

Italienischer Eiskaffee
Tartufo Bianco (Kaffee, Zabaione, Baiser) aufgegossen mit Espresso 10,80 €

„Kap“ Strudel
knuspriger Filoteig gefüllt mit einer Mandelcreme & Apfelwürfeln, eine Kugel Bourbon Vanilleeis 11,80 €

Zwetschgen Crumble
eine Kugel Walnusseis, Sahne 11,20 €

Eis, Kaffee & Tee



Entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte

Soft-Getränke

fritz-kola 0,2 l / 0,5 l 3,10 € / 5,70 €

fritz-kola zuckerfrei 0,2 l / 0,5 l 3,10 € / 5,70 €

fritz-limo Zitronen- oder Orangenlimo 0,2 l / 0,5 l 3,10 € / 5,70 €

fritz mischmasch 0,2 l / 0,5 l 3,10 € / 5,70 €

Glashäger Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale 0,25 l 3,90 €

Glashäger Mineralwasser sprudel/still 0,25 l 3,60 €

Glashäger Gourmet Mineralwasser medium 0,75 l 6,90 €

Regionaler Saft von UMBIO

Apfel-Birnen-Saft 0,25l 4,50 €

Apfel-Quitten-Saft 0,25l 4,50 €

Apfel-Rhabarber-Saft 0,25l 4,50 €

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

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

Saft von Granini

Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Tomate mit Pfeffer &
Tabasco, **Banane** oder **Kiba** Kirsch- & Banane 0,2 l 3,70 €
Auch Schorlen sind erhältlich 0,2 l / 0,4 l 3,30 € / 5,50 €

Alkoholfreie Biere

Radeberger 0,33 l 3,90 €
Schöfferhofer Weizen 0,5 l 5,30 €

Bier

Radeberger vom Fass 0,3 l / 0,5 l 4,40 € / 5,40 €
Krusovice dunkel vom Fass 0,3 l / 0,5 l 4,40 € / 5,40 €
Schöfferhofer Weizen kristall, hell oder dunkel 0,5 l 5,30 €
„Uckerwasser“ Radler vom Fass 0,3 l / 0,5 l 3,80 € / 4,90 €
Berliner Weiße rot oder grün 0,33 l 4,70 €

Schaumwein

Geldermann Les Premiers - Traditionelle Flaschengärung
Sekt weiß Classique sec 0,2 l 9,50 €
*Feine Nuancen von Apfelkompott und Pfirsich, dezente, aber
animierende Süße und eine herrlich intensive Perlage*

Sekt rosé sec 0,2 l 9,50 €
*Duft nach frischen Erdbeeren, Aromen von Waldfrüchten perlen mit
verführerischer Leichtigkeit über die Zunge, leicht cremig*

Weinschorle

Allendorf „Save Water“ ohne Alkohol / mit Alkohol
0,33 l 5,90 € / 6,40 €

Schankweine, rosé 0,2l

Musso Grenache Rosé
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien 6,10 €
*Frischer Roséwein mit voller Frucht und eleganter Struktur. Saftige
Aromen von Beeren gepaart mit dezenten Zitrusnoten*

SEERESTAURANT

„Am Kap“

Schankweine, weiß 0,2l

Richards Riesling trocken QbA
Franz Wilhelm Langguth Erben, Mosel 5,90 €
*Rassig und frisch. Er duftet nach Zitrusfrüchten sowie grünen Äpfeln
und präsentiert sich am Gaumen schön mineralisch.*

Richards Riesling halbtrocken QbA
Franz Wilhelm Langguth Erben, Mosel 5,90 €
*Unverkennbar Schieferboden, überzeugt in der Nase mit blumigen
Aromen, im Abgang feinwürzig.*

Weißer Burgunder trocken QbA, G. Schlink, Nahe 5,80 €
*Zarte Blume, filigran, mit dezenter Säure, typischer ausgeglichener
Burgunder.*

Chardonnay Pays d'OC IGP,
Marquis Bernard, Frankreich 6,00 €
*Duftet nach Weißdorn und Pampelmusen, elegante Fruchtnote, kräftig
und rund im Geschmack.*

Müller-Thurgau QbA lieblich QbA
Weingut Anselmann, Pfalz 5,80 €
*Fruchtige Aromen von Maracuja, Mango und gelben Birnen. Eine hohe
Restsüße rundet diesen Wein ab.*

Schankweine, rot 0,2l

Merlot Pays d'OC IGP, Marquis Bernard, Frankreich 6,00 €
*Intensives Purpur, duftet fein nach Kirschen mit leichter Holznote.
Angenehm am Gaumen mit rundem Fruchtfinale.*

Proximo by Marqués de Riscal, Rioja DOCa, Spanien 6,40 €
*Strahlende, typisch rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit
Aromen reifer Waldbeeren und Granatapfel. Gut strukturiert mit
charmanten Tanninen.*

Fürstenfass Spätburgunder halbtrocken QbA,
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg 6,10 €
*Wein mit viel Kraft und Fülle. Das Bukett ist intensiv, sein Aroma
erinnert an Holunder. Mit einer milden Säure mundet er angenehm
weich und vollmundig.*

Dornfelder lieblich QbA
Weingut Anselmann, Pfalz 5,80 €
*Der Wein schmeichelt dem Gaumen und schmeckt nach Himbeere
und Brombeere. Besonders süffig durch seine hohe Restsüße.*



Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauer Burgunder trocken QbA
Weingut Studier, Pfalz 28,00 €
*Typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von
Mandelblüte & Aprikose. Angenehm weiches Mundgefühl durch eine
moderate Säure, aber dennoch schlank & lebendig.*

Sauvignon blanc trocken QbA, Weingut Seebrich,
Rheinhessen 26,50 €
*Kräftiges Aroma nach Zitronengras, Stachelbeeren & grünen Früchten.
Bemerkenswert filigran gepaart mit fantastischer Tiefe & Feinstruktur.*

Winkeler Brentanogarten Riesling trocken,
VDP Erste Lage, Weingut Allendorf, Rheingau 38,50 €
*Wachstum auf historischem Boden im Brentanogarten, wo seinerzeit
schon Johann Wolfgang von Goethe wandelte. Typisches Aroma durch
traditionelle Lagerung im Holzfass. Wunderbar leichtfüßiger Riesling.*

„La Ciboise“ blanc Lubéron AOC
M. Chapoutier, Rhône, Frankreich 27,00 €
*Das Bouquet der Cuvées verströmt Aromen von exotischen Früchten
& Zitrus, feine Noten weißer Blüten. Feingliedriger Körper überzeugt
mit gut ausbalancierter Säure & zartem Schmelz.*

Regional: Phoenix trocken, Mecklenburger Landwein
Weingut Schloss Rattey 26,00 €
*Das größte norddeutsche Weingut befindet sich nur knapp 50 km von
Prenzlau entfernt. Ein trockener, feinwürziger Weißwein aus der
Rebsorte Phoenix, harmonisch mit fruchtiger Säure & Aromen nach
weißen Beeren, Apfel & Kiwi.*

Flaschenweine, rot 0,75l

„Les Tentes“ trocken QbA
Weingut Zelt, Laumersheim, Pfalz 28,00 €
*Cuvée aus Cabernet Franc, Dorn- & Dunkelfelder beeindruckt mit
intensiven Aromen von schwarzen Beeren, die von Paprika, Kräutern &
rauchigen Noten begleitet werden.*

Château Loyasson Bordeaux AOC, Frankreich 27,00 €
*Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Gewürze, Tabak &
mit einer fruchtigen Cassisnote. Im Geschmack weich & samtig, sehr
präsent mit einem langen, sanften Finale.*

Talamonti Modà, Montepulciano d'Abruzzo DOC
Italien 27,00 €
*Der Wein zeigt eine glänzend rubinrote Farbe mit violetten Nuancen.
Die intensiven und anhaltenden Duftnoten von Kirschen & frischen
Himbeeren prägen das komplexe Bukett. Zudem besticht der Wein
durch eine wunderbare Struktur, die von den feinen Tanninen gehalten
wird.*

„Familia“ Primitivo di Manduria DOP
Cantina A6MANI, Italien 29,50 €
*Ausladender Duft an reifen Kirschen & Pflaumen, untermalt von feinen
Kakao- und Vanillearomen. Eine samtig weiche Textur & dezente Süße*

Quinta dos Murcas Reserva, Duoro DOC, Portugal 43,00 €
*Florale & mineralische Noten in der Nase gepaart mit dunklen
Früchten. Am Gaumen dann fest und konzentriert mit einer
ausgewogenen Säure und reifen Tanninen. Insgesamt sehr kräftig mit
Körper, Volumen und einem persistenten Abgang.*