



SEHR GEEHRTE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AM STROM.

Im Jahr 1936 wurde unser Restaurant erstmals unter dem Namen Bierstube „Störtebecker“ in der Warnemünder Geschichte erwähnt, bis es dann 1945 an den Konditormeister Rudolf Kolb verpachtet wurde. Kolb verfolgte neue Pläne mit dem Objekt und machte aus der einstigen Bierstube ein Café. Das „Café Kolb“. Damit traf er den Nerv der Warnemünder Flanierbegeisterten und das „Café Kolb“ entwickelte sich zu einer guten Adresse.

Nachdem Kolb im Zuge der Aktion „Rose“ enteignet wurde, ging er mit seiner Familie 1952 gen Westen und die HOG führte das „Café Kolb“ als „Café am Strom“ mit Emmi Gutzmann („Tante Emmi“) als Objektleiterin weiter. „Tante Emmi“ machte das „Café am Strom“ zu Ihrer Lebensaufgabe und sorgte mit Begeisterung und Hingabe für regen Zulauf. Das „Café am Strom“ wurde zu einer der angesagtesten Adressen Warnemünde.

Die Jahre zeichneten das „Café Am Strom“ bis es 1994 durch den Neueigentümer und Hotel Inhaber Helmut Jahn abgerissen und nach historischen Plänen neu errichtet wurde. Von dort an wurde es als Hotelgastronomie unter verschiedenen Pächtern geführt bis es 2016 zurück in den Familienbetrieb übernommen und in die selbständigen Hände der Tochter Antje Rausch übergeben wurde. Unter dem Namen „Restaurant Am Strom“ begrüßen Sie nun Frau Rausch und das gesamte Team vom „Restaurant Am Strom“.

Wir wünschen Ihnen einen tollen Aufenthalt und einen guten Appetit!

RESTAURANT



AM STROM

KÜRBIS

GENUSS DER SAISON

KÜRBISSÜPPCHEN

Croutons

pumpkin soup / croutons

9 €

KÜRBIS PASTA

Kürbis / Bandnudeln / Sahnesauce

pumpkin pasta / pumpkin / tagliatelle / cream sauce

18 €

— WIR EMPFEHLEN ZUM KÜRBIS MIT BANDNUDELN —

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8 €

mit Schweinefiletspitzen + 9 €

mit gebratenem Lachsfilet + 10 €

KÜRBIS CRUSH

Kürbisspalten / Rosmarin / Kartoffeln / Feta

pumpkin crush / pumpkin wedges / rosemary / potatoes / feta

21 €

EIS UND HEISS

Drei Kugeln Vanilleeis / Sahne / heißen Himbeeren

hot & cold / three scoops of vanilla ice cream /

whipped cream / hot raspberries

13,5 €

Zu den Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken
geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

SALATE

SALATTELLER DER SAISON

Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika

mixed greens / tomato / cucumber / pepper

Kleiner Salat

9 €

Großer Salat

14 €

CHEF SALAT

Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schinken / Ei / Zwiebeln

mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham / egg / onion

18 €

CAESAR SALAT

Romanasalat / Tomate / Croûton / Caesar Dressing / Grana Padano

romaine salad / tomato / crouton / caesar dressing / Grana Padano

19 €

Wählen Sie Selbst ein Dressing / Choose one dressing:

Caesar Dressing, Joghurt, Italien Dressing

creamcheese, balsamico, joghurt or french

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM SALAT GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

with roasted chicken breast strips +8 €

ZWISCHENGANG

TALER VOM ZIEGENKÄSE / Preiselbeeren / Toast

goat cheese / cranberries / toast

13,5 €

VESPERPLATTE / Aufschnitt / Gewürzgurke / Ei / Butter / Brot

salami / ham / cheese / pickles / egg / butter / bread

21,5 €

VEGETARISCHES

CAMEMBERT / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren

homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries

13 €

SPAGHETTI PESTO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano

spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano

19 €

STEINPILZ TORTELLINI/ Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano

porcini mushroom tortellini / rocket / cherry tomatoes / Grana Padano

22 €



FISCH *FISH*



FISCH IM GANZEN *WHOLE FISH*

- 3 Heringe 22 €
3 Herrings
- 3 Matjesfilets 24 €
3 Matjes mit Hausfrauensauce
- Forelle 29 €
Trout
- Scholle 28 €
Righteye flunders
- Dorade 30 €
Gitthead

FISCH ALS FILET *FILLET OF FISH*

- Zwergwelsfilet 27 €
Butthead
- Lachsfilet 28 €
Salmon
- Zanderfilet 29 €
Pike perch
- Dorschfilet 29 €
Cod (Kabeljau)
- 3 versch. Fischfilets 31 €
3 different fillets

WÄHLEN SIE SELBST ZU JEDEM FISCHGERICHT EINE BEILAGE UND EINE SAUCE
CHOOSE ONE SIDEDISH & ONE SAUCE:

BEILAGE *SIDEDISH*

- Pommes
chips
- Kartoffelstampf
mashed potatoes
- Bratkartoffeln
panfried potatoes
- Rosmarin-Kartoffelplätzchen
potato pancakes
- Rahmspinat mit Knoblauch
creamy spinach with garlic
- Pfannengemüse
stir – fry vegetables
- Speckbohnen
beans with bacon
- Kräuter- Knoblauch- Baguette
herbs – garlic - baguette
- Gurkensalat
cucumber salad

JEDE WEITERE BEILAGE 6 €

SAUCE

- Pfeffersauce
peppersauce
- Senf - Sahne - Sauce
mustard sauce
- Meerrettichsauce
horseradish sauce

JEDE WEITERE SAUCE 4,5 €

FLEISCH

MEAT DISHES

SCHNITZEL WIENER ART / Pommes / Zitrone / Preiselbeeren 24 €

pork schnitzel / chips / lemon / cranberrie dip

SCHWEINEMEDAILLONS / gebratene Champignons / Kartoffelstampf 27 €

pork filets / fried champignons / mashed potato

HÄHNCHENBRUST „ITALIA“ / Tomate / Mozzarella / Spaghetti / Pesto 29 €

chicken breast / tomato / mozzarella / spaghetti / pesto

200G RUMPSTEAK / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter 35 €

200g Rumpsteak / beans with bacon / fried potatoes / herb butter

GRILLTELLER 39 €

Rinder Roastbeef / Schweinefilet / Hähnchenbrust / Speckbohnen / Bratkartoffeln

roast beef / pork tenderloin / chicken breast / beans with bacon / fried potatoes

KINDERLIEBLINGE

KIDS FAVOURITES

ENCANTO / Kartoffelpuffer / Apfelmus 6 €

potato pancakes / applesauce

EISKÖNIGIN / Milchreis / Zimt & Zucker 7 €

rice pudding / cinnamon & sugar

KÖNIG DER LÖWEN / Fünf Hähnchen- Nuggets / Pommes 8 €

chicken Crossies / chips

ARIELLE / Fischstäbchen / Stampfkartoffeln 8 €

fish sticks / mashed potatoes

DESSERTS

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE / Gebrannte Creme / Karamellkruste 8 €

caramel crusted white cream

EISKAFFEE / Vanilleeiscreme / Sahne 9 €

Iced coffee / vanilla ice cream / whipped cream

EISSCHOKOLADE / Vanilleeiscreme / Sahne 9 €

ice chocolate / vanilla ice cream / whipped cream

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL / Vanillesauce / Vanilleeiscreme 11 €

apple strudel / vanillasauce / vanilla ice cream

SCHWEDENBECHER / Drei Kugeln Vanilleeis / Apfelmus / Sahne / Eierlikör 11 €

3 scoops of vanilla ice cream / apple compote / egg liqueur / whipped

SCHOKO BROWNIE / Warmer Schokokuchen / Schokoeis 11 €

warm chocolate brownie / chocolate ice cream

CASSIS- SORBET / Sekt / Früchte 10 €

cassis sorbet / sparkling wine / fruits

EIS

ICE CREAM

- Vanille

vanilla

- Stracciatella

Stracciatella

- Erdbeer

strawberry

- Joghurt

Yogurt

- Schoko

chocolate

KUGEL JE 2 €

per scoop of ice cream 2€

APERITIF

Martini bianco / rosso	5 cl	5 €
Sherry Sandermann medium / dry	5 cl	5 €
Aperol Spritz		8,5 €
Sarti Spritz		8,5 €
Campari Spritz		8,5 €
Campari Soda / Orange		8,5 €
Negroni		8,5 €
Pernod mit Wasser		8,5 €

PROSECCO UND SEKT

HAUS SEKT

Winzergilde Adam Müller	0,1 Glas	4,1 €
Schloss Buchenegg Baden	Piccolo	7,5 €
trocken	0,75 l	24 €
Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,2 l	7,5 €
Bottega Prosecco Doc Rosé	0,2 l	7,5 €

BIER

VOM FASS

Rostocker Pils	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €
Alster/ Diesel	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €

AUS DER FLASCHE

Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5 l	6,3 €
Allgäuer Büble Edelweissbier, alkoholfrei	0,5 l	6,1 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser classic / still	0,25 l	3,1 €		0,75 l	6,9 €
	0,25 l	3,1 €		0,75 l	6,9 €
Orangina Original	0,25 l	4,1 €			
Seven Up	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €	
Pepsi Cola	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €	
Pepsi Cola Max	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €	
Spezi	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €	
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4 €	0,4 l	6,8 €	
Schweppes Tonic Water	0,2 l	4 €	0,4 l	6,8 €	
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	4 €	0,4 l	6,8 €	

GRANINI NEKTARE & SÄFTE

Orange	Pink Grapefruit	Rhabarber	Tomate	Schwarze Johannisbeere
Apfel	Kiba	Cranberry	Kirsche	
Banane	Maracuja			0,3 l 4,1 €

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

Satower Sanddornnektar	0,3 l 4,6 €
------------------------	-------------

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee creme	3,5 €
Pott Kaffee creme	5,5 €
Espresso	3 €
Doppelter Espresso	5 €
Cappuccino	3,9 €
Milchkaffee	4,5 €
Latte Macchiato	4,9 €
(mit Aroma, Vanille, Karamell, Mandel u.v.m.)	5,2 €
Heiße Schokolade weiß oder dunkel	3,5 €
mit Sahne	4,1 €
mit Rum, Amaretto oder Bailey's	5,9 €

TEE

TEA DIAMOND

Assam	
Darjeeling	
Apfel Früchte	
Sonne Asien	
Vita Orange	
Kamille	
Kräutergarten	
Sommerbeere	
Roisboos Vanilla	
SPA Magica	
Kännchen	4,6 €

HAUSGEMACHTE SUMMERDRINKS

ICED COFFEE

Coffee / Eis wahlweise mit Milch / Hafermilch

0,4 l 6,5 €

GURKE MINZE

Grapefruit / Mineralwasser / Eis / Gurke / Minze

0,4 l 7,5 €

INGWER ZITRONE

Ingwersirup / Zitrone / Mineralwasser / Eis

0,4 l 7,5 €

ORANGE GRAPEFRUIT

Zitronenlimonade / Mineralwasser / Orange / Grapefruit / Eis

0,4 l 7,5 €

ICE TEA ZITRONE

Schwarzer Tee / Zucker / Zitrone

0,4 l 7,5 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

CUBA LIBRE

Cola / Limette / Havana Rum

9 €

WHISKY COLA

Jack Daniels oder Jim Beam / Cola

8,5 €

CAIPIRINHA

Chachaca / Limette / Rohrzucker / Crasheis

10 €

MOJITO

Havana Rum / Minze / Limette / Rohrzucker / Mineralwasser

10 €

PIÑA COLADA

Bacardi / Sahne / Cocos / Ananassaft

10 €

RAFFAELLO DREAM

Malibu / Kokossirup / Mandelsirup / Maracujasaft / Sahne

10 €

GIN TONIC

Schweppes Tonic

Gordon 8,5 €

Bombay 9 €

Hendrick's 9,5 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA

Limetten / Rohrzucker / Maracujasaft / Ginger Ale

8 €

LAVENDEL SOUR

Zitronensaft / Lavendelsirup / Berry Tonic / Eis

8 €

CRODINO SPRITZ

Crodino / Soda / Eis

8 €

WEISSWEIN

HAUSWEIN

Grauburgunder, Baden	0,2 l	9 €
Winzergilde Adam Müller	0,5 l	18 €
trocken, würzig, erfrischend, Grapefruit	0,75 l	26 €

CHARDONNAY „M A N“

Südafrika	0,2 l	8,5 €
Coastal	0,5 l	17,5 €
trocken, frisch, Limone, Ananas, Pfirsich	0,75 l	25 €

SCHEUREBE " TAG FÜR TAG"

Deutschland / Pfalz	0,2 l	8 €
Weingut am Kaiserbaum	0,5 l	16 €
halbtrocken, Kräuter, Grapefruit, weiße Cassis, tolle Balance	1,0 l	28 €

RIESLING „JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER“

Rheingau	0,2 l	9 €
Weingut Im Weinegg	0,5 l	18 €
trocken, saftig, frisch, Apfel, Aprikose	1,0 l	30 €

SISSI & FRANZ CUVÉE

Deutschland / Pfalz	0,2 l	9 €
Weingut Hammel / Rebsorte: Scheurebe, Kerner	0,5 l	18 €
Lieblich, harmonische Frucht, eleganter Restsüße	0,75 l	26 €

WEISSBURGUNDER

Deutschland / Nahe	0,2 l	11 €
Weingut Gut Hermannsberg	0,5 l	22 €
trocken, frische Säure, Nüsse, Äpfel, Birne und Mango	0,75 l	32 €

ROSÉ

ROSÉ

Deutschland / Pfalz	0,2 l	8 €
Weingut Hammel	0,5 l	16 €
feinherb, fruchtig, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren	1,0 l	26 €

BREZZA ROSATO

Italien / Umbrien	0,2 l	9 €
Weingut Lungarotti	0,5 l	18 €
Halbtrocke, Himbeeren, Sauerkirsche, Sternanis	0,75 l	30 €

ROTWEIN

HAUSWEIN

Spätburgunder, Baden	0,2 l	9 €
Winzergilde Adam Müller	0,5 l	18 €
trocken, fruchtig, samtig, Holunder, Pfeffer, Pflaumen	0,75 l	26 €

PIOTA ROSSA

Torrevento	0,2 l	8 €
Apulien	0,5 l	16 €
Leichte Süße, Brombeere, Pflaume, Schokolade Vanille	1,0 l	28 €

SHIRAZ

Südafrika	0,2 l	8,5 €
MAN Family Wines Skaapveld	0,5 l	17,5 €
trocken, schwarze Johannisbeere, Pflaume	0,75 l	25 €

PRIMITIVO "FILI D'ERBA"

Italien / Vino Biologico	0,2 l	9 €
Cantine Torrevento – Apulien	0,5 l	18 €
trocken, vollmundig, wilde Brombeere, Himbeere	0,75 l	26 €

FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

ROSÉ STRANDLIEBE

Deutschland / Pfalz / Weingut Bus		
trocken, fruchtig, frisch, Himmbere Johannisbeere	0,75 l	27 €

SPÄTBURGUNDER

Behringer		
trocken, fruchtig nach vollen Kirschen und Beeren		
samtig würzige Tannine	0,75 l	35 €

LE FORNACI LUGANA

Venetien / Tommasi Viticoltori		
trocken, fruchtig, tropische Früchte, Salbei	0,75 l	38 €

GUTES AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN & UMGEBUNG

GUTSHOF SCHWECHOW

Liköre	Wild – Pflaume	2 cl	4,3 €
Obstbrand	Mirabelle		
	Birne	2 cl	4,3 €
	Zwetschge		
Geist	Schlehe		
	Sanddorn	2 cl	4,3 €
Von der Müritz			
	Mürli Kräuterlikör	2 cl	4,3 €
		4 cl	6,5 €

SPIRITUOSEN & MEER

Rostocker Doppelkümmel	4 cl	6,5 €	Underberg	2 cl	4,3 €
Rostocker Aquavit	4 cl	6,5 €	Roter Hengst	4 cl	6,5 €
Linie Aquavit	4 cl	6,5 €	Jägermeister	4 cl	6,5 €
Malteser Aquavit	4 cl	6,5 €	Ramazzotti	4 cl	6,5 €
9 Mile Wodka	4 cl	6,5 €			
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	6,5 €			
Sambuca	4 cl	6,5 €			
Küstennebel	4 cl	6,5 €	Eierlikör	4 cl	6,5 €
Sibona Grappa	4 cl	7,5 €	Bailey`s	4 cl	6,5 €
Pernod	4 cl	6,5 €	Sanddornlikör Andalö	4 cl	6,5 €