

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!

Winter im Restaurant am Strôm

KÜRBISSUPPE

pumpkin soup

9€

ROTE-BETE-CARPACCIO

Rote Bete / Feta / Rucola / Walnüsse

Beetroot carpaccio / feta / rocket salad / walnuts

15€

ENTENKEULE

Entenkeule / Rotkohl oder Rosenkohl / Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln / Jus

duck leg / red cabbage or brussels sprouts / potato dumplings or boiled potatoes / jus

21€

TAFELSPITZ

Rotkohl oder Rosenkohl / Salzkartoffeln / Meerrettichsauce

(boiled beef) red cabbage or brussels sprouts / boiled potatoes / horseradish sauce

25€

PANIERTES FLUNDER FILET

Sautiertes Spitzkohlgemüse / Bratkartoffeln

breaded flounder fillet / sautéed pointed cabbage / fried potatoes

24€

GERMKNÖDEL

Kirschfüllung / Vanillesauce / Mohn

yeast dumplings / cherry filling / vanilla sauce / poppy seeds

12 €

SUPPEN & VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE SOLJANKA / Zitrone / Crème Soljanka / lemon / crème fraîche	e fraîche	9€	
TOMATENSUPPE / Croutons Tomatosoup / croutons		8€	
WARNEMÜNDER WÜRZFLEISCH / Toast / Zispiced meat / toast / lemon	trone	11 €	
MECKLENBURGER FISCHTOPF verschiedene Edelfische / Garnele / Pernod / Safran fish / prawns / vermouth / saffron	Kleine Portion Große Portion	12,5 € 17 €	
MATJES TATAR / Apfel / Zwiebel / Schwarzbrot matjes / apple / onion / brown bread		17 €	
RINDERCARPACCIO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano beef carpaccio / rocket salad / cherry tomatoes / Grana Padano			
Angebote			
FISH AND CHIPS im Bierteig frittiertes Fischfilet / Pommes / Remouladense fried fish / chips / remoulade / salad bouquet	auce / Salatbukett	24 €	
SCHLEMMERFISCH Zwergwelsfilet / Tomate / Käse / Sauce Hollandaise / Brat butthead / tomato / cheese / hollandaise sauce / fried potatoes / salce		26€	

HAUSWEIN ROT
Spätburgunder, Baden
0,2 l 9 €
0,5 l 18 €
0,7 l 26 €
Winzergilde Adam Müller
trocken, samtig

HAUSWEIN
Grauburgunder, Baden
0,2 l 9 €
0,5 l 18 €
0,7 l 26 €
Winzergilde Adam Müller
trocken, spritzig

SALATE

SALATTELLER DER SAISON Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika mixed greens / tomato / cucumber / pepper	Kleiner Salat Großer Salat	9 € 14 €		
CHEF SALAT Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schi mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham /		18€		
CAESAR SALAT Romanasalat / Tomate / Croûton / Caesar Dressing romaine salad / tomato / crouton / caesar dressing / Grana P		19€		
Wählen Sie Selbst ein Dressing Caesar Dressing, Joghur creamcheese, balsamico,	t, Italien Dressing			
* * *DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM SALAT GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFE with roasted chicken breast strips +8 €				
ZWISCHEN	IGANG			
TALER VOM ZIEGENKÄSE / Preiselbeere goat cheese / cranberries / toast	n / Toast	13,5 €		
VESPERPLATTE / Aufschnitt / Gewürzgurke / salami / ham / cheese / pickles / egg / butter / bread	Ei / Butter / Brot	21,5 €		
Vegetaris	SCHES			
CAMEMBERT / Toast / Salatbukett / Preiselbe homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries	eeren	13€		
SPAGHETTI PESTO / Rucola / Kirschtomater spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano		19€		
STEINPILZ TORTELLINI/ Rucola / Kirschte porcini mushroom tortellini / rocket / cherry tomatoes / Gran		22€		



FISCH FISH



FISCH IM GANZEN

Whole Fish

FISCH	ALS	FILET
-------	-----	-------

FILLET OF FISH

• 3 Heringe 3 Herrings	22€		 Zwergwelsfilet Butthead 	26€
• 3 Matjesfilets 3 Matjes	24€	,	• Lachsfilet	27€
• Forelle Trout	29€		 Zanderfilet 	29€
• Scholle Righteye flunders	28€		Pike perchDorschfilet	29€
• Dorade Gitthead	30€		• 3 versch. Fischfilets 3 different fillets	31€

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

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 pork schnitzel / chips / lemon / cranberrie dip	24 €
SCHWEINEMEDAILLONS / gebratene Champignons / Kartoffelstampf pork filets / fried champignons / mashed potato	27 €
GESCHMORTE RINDERROULADE / Speckbohnen / Jus / Salzkartoffeln beef Roulade / bacon beans / jus / boiled potatoes	28 €
HÄHNCHENBRUST "ITALIA" / Tomate / Mozzarella / Spaghetti / Pesto chicken breast / tomato / mozzarella / spaghetti / pesto	29 €
200G RUMPSTEAK / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter 200g Rumpsteak / beans with bacon / fried potatoes / herb butter	35 €
GRILLTELLER Rinder Roastbeef / Schweinefilet / Hähnchenbrust / Speckbohnen / Bratkartoffeln roast beef / pork tenderloin / chicken breast / beans with bacon / fried potatoes	39 €
KINDERLIEBLINGE KIDS FAVOURITES	
ENCANTO / Kartoffelpuffer / Apfelmus potato pancakes / applesauce	6€
EISKÖNIGIN / Milchreis / Zimt & Zucker rice pudding / cinnamon & sugar	7€
KÖNIG DER LÖWEN / Fünf Hähnchen- Nuggets / Pommes chicken Crossies / chips	8€
ARIELLE / Fischstäbchen / Stampfkartoffeln fish sticks / mashed potatoes	8€

DESSERTS

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE / Gebrannte Creme / Karamellkruste caramel crusted white cream	8€
EISKAFFEE / Vanilleeiscreme / Sahne Iced coffee / vanilla ice cream / whipped cream	9€
EISSCHOKOLADE / Vanilleeiscreme / Sahne ice chocolate / vanilla ice cream / whipped cream	9€
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL / Vanillesauce / Vanilleeiscreme apple strudel / vanillasauce / vanilla ice cream	11€
SCHWEDENBECHER / Drei Kugeln Vanilleeis / Apfelmus / Sahne / Eierlikör 3 scoops of vanilla ice cream / apple compote / egg liqueur / whipped	11€
SCHOKO BROWNIE / Warmer Schokokuchen / Schokoeis warm chocolate brownie / chocolate ice cream	11€
CASSIS- SORBET / Sekt / Früchte cassis sorbet / sparkling wine / fruits	10€

EIS ICE CREAM • Vanille • Stracciatella Stracciatella • Erdbeer • Joghurt Strawberry • Schoko chocolate KUGEL JE 2 € per scoop of ice cream 2€

Λ 1	D I	C I	ר ח	r'n	
\mathcal{H}		Г	K I		Г

Aperol Spritz		8,5 €
ANDALÖ Spritz		8,5 €
Rosato Mio		8,5 €
Hugo		8,5 €
Campari Orange		8,5 €
Scavi & Ray Prosecco Rose Spumante	0,1	4,5 €
Martini	5 cl	5€
Sherry Sandermann	5 cl	5€

PROSECCO UND SEKT

Haus Sekt

Schloss Buchenegg Baden Winzergilde Adam Müller trocken	Piccolo 0,75 l	8€ 24€
Scavi & Ray Prosecco Rose Spumante	0,2	7,5 €
Scavi & Rav Prosecco Frizzante	0.2	7.5 €

BIER

VOM FASS

Rostocker Pils	0,3	4,3 €	0,5	6,6€
Rostocker Dunkel	0,3	4,3 €	0,5	6,6€
M & O / Mahn & Ohlerich	0,3	4,3 €	0,5	6,6€
Alster/ Diesel	0,3	4,3 €	0,5	6,6€
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	0,3	4,3 €	0,5	6,6€

AUS DER FLASCHE

Allgäuer Büble Edelweissbier			0,5	6,3 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33	4,3 €		
Allgäuer Büble Edelweissbier, alkoholfr	ei		0,5	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	4,1 €	0,5	5,5 €		
Pepsi Cola	0,3	4,1 €	0,5 l	5,5€		
Pepsi Cola light	0,3	4,1 €	0,5 l	5,5€		
Spezi	0,3	4,1 €	0,5	5,5 €		
Schweppes Bitter Lemon	0,2	4 €				
Schweppes Tonic Water	0,2	4 €				
Schweppes Ginger Ale	0,2	4 €				

GRANINI NEKTARE & SÄFTE

Orange	Pink Grapefruit	Rhabarber	Tomate
Apfel	Kiba	Cranberry	Kirsche

Banane Maracuja 0,3 l 4,1 €

alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

Satower Sanddornnektar 0,3 | 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€

ZU DEN INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN GEBEN IHNEN UNSERE MITARBEITER GERNE AUSKUNFT.

HAUSGEMACHTE LIMONADE

GURKE MINZE Grapefruit / Mineralwasser / Eis / Gurke / Minze 0,4					
INGWER ZITRONE Ingwersirup / Zitrone / Mineralwasser / Eis 0,4 I					
ORANGE GRAPEFRUIT Zitronenlimonade / Mineralwasser / Orange / Grapefruit / Eis 0,4 l					
Cocktails & Longdrinks					
Caipirinha					
Limette / Rohrzucker	/ Crasheis / Chachaca		9 €		
	Caipi Melone		9€		
	Caipi Pfirsich		9€		
Mojito					
Havana Rum / Minze / Limette / Rohrzucker / Mineralwasser					
PIÑA COLADA Havana Rum / Sahne / Cocos / Ananassaft					
Cuba Libre					
Cola / Limette	Havana Rum		9 €		
	Pacto Navio		11,5€		
WHISKY COLA	A				
Jack Daniels oder Jim	Beam / Cola		8,5€		
GIN TONIC					
Schweppes Tonic	Gordon		8,5 €		
	Bombay		, 9 €		
	Hendrick's		9,5 €		
	ALKOHOLFREIE CC	CKTAIIS			
IDANIENAA	TEROTIOETTETE CO	CICITULO	,		
I PANEMA Limetten / Rohrzucker / Maracujasaft / Ginger Ale					
Sunrise					
Orangensaft / Grapefruitsaft / Zitrone / Grenadine					

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

WEISSWEIN

Hauswein		
Grauburgunder, Baden	0,2	9€
Winzergilde Adam Müller	0,5	18€
trocken, würzig, erfrischend, Grapefruit	0,75 l	26€
Chardonnay "M A N"		
Südafrika		8,5 €
Coastal	0,51	17,5 €
trocken, frisch, Limone, Ananas, Pfirsich	0,75	25€
Scheurebe " Tag für Tag"		
Deutschland / Pfalz	0,2	8€
Weingut am Kaiserbaum	0,5	16€
halbtrocken, Kräuter, Grapefruit, weiße Cassis, tolle Balance	1,0	28€
Riesling "Johannisberger Erntebringer"		
Rheingau	0,2	9€
Weingut Im Weinegg	0,5	18€
trocken, saftig, frisch, Apfel, Aprikose	1,0	30€
CICCL C. EDANIZ CINTÉT		
SISSI & FRANZ CUVÉE	0.2.1	0.0
Deutschland / Pfalz Weingut Hammel / Rebsorte: Scheurebe, Kerner	0,21	9€ 10 <i>€</i>
Lieblich, harmonische Frucht, eleganter Restsüße	0,5 l 0,75 l	18 € 26 €
Elebilett, Harmonisette Fraett, eleganter hestsatse	0,731	20 C
Weissburgunder		
Deutschland / Nahe	0,2	11€
Weingut Gut Hermannsberg	0,5 l	22€
trocken, frische Säure, Nüsse, Äpfel, Birne und Mango	0,75 l	32€
Door		
ROSÉ		
Rosé		
Deutschland / Pfalz	0,2	8€
Weingut Hammel	0,5	16€
feinherb, fruchtig, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren	1,0	26€

Rotwein

Hauswein		
Spätburgunder, Baden	0,2	9€
Winzergilde Adam Müller	0,5	18€
trocken, fruchtig, samtig, Holunder, Pfeffer, Pflaumen	0,75 l	26€
PIOTA ROSSA		
Torrevento	0,2	8€
Apulien	0,5	16€
Leichte Süße, Brombeere, Pflaume, Schokolade Vanille	1,0	28€
SHIRAZ		
Südafrika	0,2	8.5 €
MAN Family Wines Skaapveld	-	17,5 €
trocken, schwarze Johannisbeere, Pflaume	0,75 l	25€
Primitivo "Infiniti"		
Italien	0,2	9€
Cantine San Giorgio – Apulien	0,5	
trocken, samtig, Apulien, Kirsche, Johannisbeeren, würzig	0,75 l	26€

FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

ROSÉ STRANDLIEBE Deutschland / Pfalz / Weingut Bus trocken, fruchtig, frisch, Himmbere Johannisbeere	0,75	27€
SPÄTBURGUNDER Behringer trocken, fruchtig nach vollen Kirschen und Beeren samtig würzige Tannine	0,75	35€
LE FORNACI LUGANA Venetien / Tommasi Viticoltori trocken, fruchtig, tropische Früchte, Salbei	0,75	38€

GUTES AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN & UMGEBUNG

GUTSHOF SCHWECHOW

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