



## 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!

# SOMMER IM RESTAURANT AM STROM

## OFENKARTOFFEL

Salat / Sourcream

13 €

### \*\*\*DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUR OFENKARTOFFEL\*\*\*

- mit gebratenen Champignons + 6 €
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8 €
- mit Räucherlachs + 10 €
- mit gebratenem Dorschfilet + 17 €

## CAMEMBERT

Hausgemachter Camembert / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren

*homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries*

13 €

## SAUERFLEISCH

Bratkartoffeln / Hausfrauensauce / Salatbeilage

*sour meat / fried potatoes / housewife sauce / side salad*

19 €

## ZWEI EINGELEGTE BRATHERINGE

Bratkartoffeln / Gurkensalat

*two pickled fried herrings / fried potatoes / cucumber salad*

19 €

## PANIERTES FLUNDER FILET

Bratkartoffeln / Gurkensalat

*breaded flounder fillet / fried potatoes / cucumber salad*

24 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTE SOLJANKA</b> / Zitrone / Crème fraîche <i>Soljanka / lemon / crème fraîche</i>		9 €
<b>TOMATENSUPPE</b> / Croutons <i>Tomatosoup / croutons</i>		8 €
<b>WARNEMÜNDER WÜRZFLEISCH</b> / Toast / Zitrone <i>spiced meat / toast / lemon</i>		11 €
<b>MECKLENBURGER FISCHTOPF</b> verschiedene Edelfische / Garnele / Pernod / Safran <i>fish / prawns / vermouth / saffron</i>	Kleine Portion Große Portion	12,5 € 17 €
<b>MATJES TATAR</b> / Apfel / Zwiebel / Schwarzbrot <i>matjes / apple / onion / brown bread</i>		17 €
<b>RINDERCARPACCIO</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano <i>beef carpaccio / rocket salad / cherry tomatoes / Grana Padano</i>		15 €

## ANGEBOTE

<b>FISH AND CHIPS</b> im Bierteig frittiertes Fischfilet / Pommes / Remouladensauce / Salatbukett <i>fried fish / chips / remoulade / salad bouquet</i>	24 €
<b>SCHLEMMERFISCH</b> Zwergwelsfilet / Tomate / Käse / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salatbeilage <i>butthead / tomato / cheese / hollandaise sauce / fried potatoes / salad</i>	26 €

<b>HAUSWEIN ROT</b> Spätburgunder, Baden 0,2 l 9 € 0,5 l 18 € 0,7 l 26 € Winzergilde Adam Müller trocken, samtig
--

<b>HAUSWEIN</b> Grauburgunder, Baden 0,2 l 9 € 0,5 l 18 € 0,7 l 26 € Winzergilde Adam Müller trocken, spritzig
--

## SALATE

<b>SALATTeller DER SAISON</b>	Kleiner Salat	9 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	Großer Salat	14 €
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper</i>		

<b>CHEF SALAT</b>		18 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schinken / Ei / Zwiebeln		
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham / egg / onion</i>		

<b>CAESAR SALAT</b>		19 €
Romanasalat / Tomate / Croûton / Caesar Dressing / Grana Padano		
<i>romaine salad / tomato / crouton / caesar dressing / Grana Padano</i>		

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

<b>TALER VOM ZIEGENKÄSE</b> / Preiselbeeren / Toast	13,5 €
<i>goat cheese / cranberries / toast</i>	

<b>VESPERPLATTE</b> / Aufschnitt / Gewürzgurke / Ei / Butter / Brot	21,5 €
<i>salami / ham / cheese / pickles / egg / butter / bread</i>	

## VEGETARISCHES

<b>SPAGHETTI PESTO</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	17 €
<i>spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	

<b>FALAFEL-REIS-BOWL</b> / Tomatensauce / Reis / Joghurt-Minze-Dip	20 €
<i>falafel / tomato sauce / rice / yoghurt mint dip</i>	

<b>STEINPILZ TORTELLINI</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	22 €
<i>porcini mushroom tortellini / rocket / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	



## FISCH

FISH



### FISCH IM GANZEN

WHOLE FISH

- 3 Heringe 22 €  
*3 Herrings*
- 3 Matjesfilets 23 €  
*3 Matjes*
- Forelle 29 €  
*Trout*
- Scholle 28 €  
*Righteye flunders*
- Dorade 30 €  
*Gitthead*

### FISCH ALS FILET

FILLET OF FISH

- Zwergwelsfilet 27 €  
*Butthead*
- Lachsfilet 29 €  
*Salmon*
- Zanderfilet 28 €  
*Pike perch*
- Dorschfilet 28 €  
*Cod (Kabeljau)*
- 3 versch. Fischfilets 29,5 €  
*3 different fillets*

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

### BEILAGE

SIDEDISH

- Reis  
*rice*
- 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*

GESCHMORTE RINDERROULADE / Speckbohnen / Jus / Salzkartoffeln 28 €

*beef Roulade / bacon beans / jus / boiled potatoes*

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 6,5 €

*rice pudding / cinnamon & sugar*

KÖNIG DER LÖWEN / Fünf Hähnchen- Crossies / Pommes 7 €

*chicken Crossies / chips*

ARIELLE / Fischstäbchen / Stampfkartoffeln 8 €

*fish sticks / mashed potatoes*

## DESSERTS

### SWEETS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> / Gebrannte Creme / Karamellkruste <i>caramel crusted white cream</i>	8 €
<b>EISKAFFEE</b> / Vanilleeiscreme / Sahne <i>Iced coffee / vanilla ice cream / whipped cream</i>	9 €
<b>EISSCHOKOLADE</b> / Vanilleeiscreme / Sahne <i>ice chocolate / vanilla ice cream / whipped cream</i>	9 €
<b>OFENFRISCHER APFELSTRUDEL</b> / Vanillesauce / Vanilleeiscreme <i>apple strudel / vanillasauce / vanilla ice cream</i>	11 €
<b>SCHWEDENBECHER</b> / Drei Kugeln Vanilleeis / Apfelmus / Sahne / Eierlikör <i>3 scoops of vanilla ice cream / apple compote / egg liqueur / whipped</i>	10,5 €
<b>SCHOKO BROWNIE</b> / Warmer Schokokuchen / Schokoeis <i>warm chocolate brownie / chocolate ice cream</i>	11 €
<b>CASSIS- SORBET</b> / Sekt / Früchte <i>Cassis sorbet / sparkling wine / fruits</i>	10 €

## EIS

### ICE CREAM

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| • Vanille<br><i>vanilla</i>    | • Stracciatella<br><i>Stracciatella</i> |
| • Erdbeer<br><i>strawberry</i> | • Joghurt<br><i>Yogurt</i>              |
| • Schoko<br><i>chocolate</i>   |   |

**KUGEL JE 2 €**

*per scoop of ice cream 2€*

## APERITIF

Aperol Spritz		8,5 €
Rosato Mio		8,5 €
Hugo		8,5 €
Campari Orange		8,5 €
Martini	5 cl	8,5 €
Sherry Sandermann	5 cl	8,5 €

## NORDISCHER APERITIF

ANDALÖ Spritz		8,5 €
---------------	--	-------

## PROSECCO UND SEKT

### HAUS SEKT

Schloss Buchenegg Baden	Piccolo	9,0 €
Winzergilde Adam Müller trocken	0,75 l	24 €

## BIER

### VOM FASS

Rostocker Pils	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
M & O / Mahn & Ohlerich	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Alster/ Diesel	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 l	4,5 €	0,5 l	6,2 €

### AUS DER FLASCHE

Oberdorfer Helles	0,33 l	3,9 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,2 €
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	5,4 €



## 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 €
Bluna Orange	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €	
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 light	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 €			
Schweppes Tonic Water	0,2 l	4 €			
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	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 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 LIMONADE

### 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 €

## COCKTAILS & LONGDRINKS

### CAIPIRINHA

Limette / Rohrzucker / Crasheis / Chachaca 9 €

Caipi Melone 9 €

Caipi Pfirsich 9 €

### MOJITO

Havana Rum / Minze / Limette / Rohrzucker / Mineralwasser 9 €

### PIÑA COLADA

Havana Rum / Sahne / Cocos / Ananassaft 9 €

### CUBA LIBRE

Cola / Limette Havana Rum 9 €

Pacto Navio 11,5 €

### WHISKY COLA

Jack Daniels oder Jim Beam / Cola 8,5 €

### GIN TONIC

Schweppes Tonic Gordon 8,5 €

Bombay 9 €

Hendrick's 9,5 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### IPANEMA

Limetten / Rohrzucker / Maracujasaft / Ginger Ale 8 €

### SUNRISE

Orangensaft / Grapefruitsaft / Zitrone / Grenadine 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	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 €

## 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 „INFINITI“

Italien	0,2 l	9 €
Cantine San Giorgio – Apulien	0,5 l	18 €
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 l	27 €

### SPÄTBURGUNDER

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

### PETIT CHABLIS

duftendes Bouquet von Obst und Zitrusfrüchten		
lebhaft Säure	0,75 l	37 €

### LE FORNACI LUGANA

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

# GUTES AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN & UMGEBUNG

## GUTSHOF SCHWECHOW

<b>Liköre</b>	Wild – Pflaume	2 cl	4,3 €
<b>Obstbrand</b>	Mirabelle Birne Zwetschge	2 cl	4,3 €
<b>Geist</b>	Schlehe Sanddorn	2 cl	4,3 €
<b>Von der Müritz</b>	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 €