



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

CAMEMBERT

Hausgemachter Camembert / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren
camembert / toast / salad bouquet / cranberries

15 €

CARPACCIO VOM LACHS UND HEILBUTT

Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano
Fish carpaccio / rocket salad / cherry tomatoes / Grana Padano

15,5 €

GRILLHAXE

Sauerkraut / Beilage nach Wahl / Senf
grilled knuckle / Sauerkraut / side dish of choice / mustard

20 €

PANIERTES FLUNDERFILET

Bratkartoffeln / Salatbukett
breaded flounder fillet / fried potatoes / salad bouquet

23 €

RINDER-SAUERBRATEN

Sauerbraten / Rotkohl / Salzkartoffeln / Jus
braised beef / red cabbage / boiled potatoes / jus

29 €

WIR HEIZEN VON INNEN

Glühwein	4 €
Mit Schuss	6,5 €
Zwetschge-Zimt Punsch	6 €
Heißer Marillen Punsch	6 €
Lilet Hot Berry	7,5 €
Heißer Andalö	7,5 €

SUPPEN & VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE SOLJANKA / Zitrone / Crème fraîche 9 €
Soljanka / lemon / crème fraîche

TOMATENSUPPE / Croutons 8 €
Tomatosoup / croutons

WARNEMÜNDER WÜRZFLEISCH / Toast / Zitrone 11 €
spiced meat / toast / lemon

MECKLENBURGER FISCHTOPF
verschiedene Edelfische / Garnele / Pernod / Safran
fish / prawns / vermouth / saffron

Kleine Portion	12,5 €
Große Portion	17 €

MATJES TATAR / Apfel / Zwiebel / Schwarzbrot 17 €
matjes / apple / onion / brown bread

RINDERCARPACCIO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano 15 €
beef carpaccio / rocket salad / cherry tomatoes / Grana Padano

ANGEBOTE

KNUSPER-EI SALAT / Tomate / Gurke / Paprika / paniertes Ei 16 €
crunchy Egg Salad / lettuce / tomato / cucumber / pepper / breaded egg

FISH AND CHIPS 24 €
im Bierteig frittiertes Fischfilet / Pommes / Remouladensauce / Salatbukett
fried fish / chips / remoulade / salad bouquet

SCHLEMMERFISCH 26 €
Zwergwelsfilet / Tomate / Käse / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salatbeilage
butthead / tomato / cheese / hollandaise sauce / fried potatoes / salad

HAUSWEIN ROT

Spätburgunder, Baden

0,2 l 8 €

0,5 l 16,5 €

0,7 l 24 €

Winzergilde Adam Müller
trocken, samtig

HAUSWEIN

Grauburgunder, Baden

0,2 l 8 €

0,5 l 16,5 €

0,7 l 24 €

Winzergilde Adam Müller
trocken, spritzig

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

SPAGHETTI PESTO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano

spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano

17 €

FALAFEL-REIS-BOWL / Tomatensauce / Reis / Joghurt-Minze-Dip

falafel / tomato sauce / rice / yoghurt mint dip

20 €

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 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

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

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 10,5 €
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
<i>vanilla</i> | • Stracciatella
<i>Stracciatella</i> |
| • Erdbeer
<i>strawberry</i> | • Joghurt
<i>Yogurt</i> |
| • Schoko
<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	7,5 €
Winzergilde Adam Müller trocken	0,75 l	24 €
Francesco Yello Mionetto Cuvee Frizzante	Piccolo	7,5 €

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 €
Schöffelhofer Weizen	0,3 l	4,5 €	0,5 l	6,2 €

AUS DER FLASCHE

Schöffelhofer Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,4 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,2 €

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 €			

NIEHOFFS VAIHINGER NEKTARE & SÄFTE

Orange	Grapefruit	Rhabarber	Tomate	0,2 l	3,4 €
Apfel	Kiba	Cranberry	Kirsche	0,4 l	5,7 €
Banane	Maracuja				

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

Satower Sanddornnektar	0,2 l	3,8 €	0,4 l	6,7 €
------------------------	-------	-------	-------	-------

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 €

GURKE MINZE

mit Sahne	4,1 €
Grapefruit / Mineralwasser / Eis / Gurke / Minze	
mit Rum, Amaretto oder Bailey's	5,9 €

TEE

TEA DIAMOND

Assam	
Darjeeling	
Apfel Früchte	
Sonne Asien	
Vita Orange	
Kamille	
Kräutergarten	
Sommerbeere	
Hot Spices Vanilla	
SPA Magica	

	Kännchen	4,6 €
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	8 €
Winzergilde Adam Müller	0,5 l	16,5 €
trocken, fruchtig, gelber Apfel, Pfirsich, Cassis	0,7 l	24 €

SAUVIGNON BLANC

Südafrika	0,2 l	7,5 €
Western Cape	0,5 l	16 €
trocken, leicht, frisch, tropische Früchte, leichte Säure	0,7 l	23 €

CHARDONNAY „M A N“

Südafrika	0,2 l	7,5 €
Coastal	0,5 l	16,5 €
trocken, Honig, Melone, buttrige Noten	0,7 l	23,5 €

CUVEE WEISS „SUMMERFEELING“

Baden	0,2 l	7,5 €
Weingut Landerer	0,5 l	16 €
trocken, spritzig, schöne Restsüße, natürliche Kohlensäure	0,7 l	23 €

SCHEUREBE " TAG FÜR TAG"

Deutschland / Pfalz	0,2 l	7,5 €
Weinkontor Frankhof	0,5 l	16,5 €
feinherb, Johannisbeere, Aprikose, Limette, feine Würze	1,0 l	26,5 €

RIESLING „JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER“

Rheingau	0,2 l	7,5 €
Weingut Mehrlein	0,5 l	16,5 €
fruchtig, Apfel, Pfirsich, Steinobst, mineralisch	1,0 l	26 €

GRÜNER VELTLINER

Österreich	0,2 l	7,5 €
Weingut Hugl	0,5 l	16,5 €
Trocken, Citrus, Pfirsich, weißer Pfeffer	1,0 l	27 €

ROTWEIN

HAUSWEIN

Spätburgunder, Baden	0,2 l	8 €
----------------------	-------	-----

Winzergilde Adam Müller	0,5 l	16,5 €
trocken, samtig, weich, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche	0,7 l	24 €

SHIRAZ

Südafrika	0,2 l	7,5 €
MAN Family Wines Skaapveld	0,5 l	16,5 €
trocken, schwarze Johannisbeere, Pflaume	0,7 l	23 €

TROLLINGER LEMBERGER

Baden	0,2 l	7,5 €
Kürnbacher Stiftsberg	0,5 l	16,5 €
trocken, würzig, Mandeln, Kräuter	1,0 l	27 €

PRIMITIVO „INFINITI“

Italien	0,2 l	7,5 €
Cantine San Giorgio – Apulien	0,5 l	16 €
trocken, samtig, Apulien, Kirsche, Johannisbeeren, würzig	0,7 l	24 €

FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

SPÄTBURGUNDER

Behringer		
trocken, fruchtig nach vollen Kirschen und Beeren		
samtig würzige Tannine	0,75 l	32 €

PETIT CHABLIS

duftendes Bouquet von Obst und Zitrusfrüchten		
lebhaft Säure	0,75 l	35 €

GAVI DI GAVI

Bersano		
trocken, leichte Apfel und Birnennoten, mineralisch	0,75 l	48 €

ROSÉ

ROSÉ

Deutschland / Pfalz	0,2 l	8 €
Weingut Hammel	0,5 l	16,5 €
feinherb, fruchtig, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren	1,0 l	24 €

GUTES AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN & UMGEBUNG

GUTSHOF SCHWECHOW

Liköre	Wild – Pflaume	2 cl	4,3 €
Obstbrand	Mirabelle Birne	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 €