RESTAURANT

AM STROM

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!

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

Restaurant Am Strom

Winter

Im Restaurant am Strom

Hausgemachtes Gulasch „Halb & Halb“

Rind und Schwein / Rotkohl / Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln

beef & pork goulash / red cabbage and dumplings or boiled potatoes

20,5 €

Paniertes Flunder Filet

Bratkartoffeln / Gurkensalat

breaded flounder fillet / fried potatoes / cucumber salad

22,5 €

Entenkeule

Entenkeule / Rotkohl oder Rosenkohl / Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln / Jus

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

24 €

Tafelspitz

Rosenkohl / Kartoffelstampf / Meerrettichsauce

boiled beef / brussels sprouts / mashed potatoes / horseradish sauce

26 €

Rocher Eisbecher

Zwei Kugeln Schokoeis Eine Kugel Vanilleeis / Sahne / Rocher

two scoops of chocolate ice cream / one scoop of vanilla ice cream / whipped cream / rocher

12,5 €

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

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 — Kleine Portion 12,5 € / Große Portion 17 €
verschiedene Edelfische / Garnele / Pernod / Safran
fish / prawns / vermouth / saffron

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

Angebote

Taler vom Ziegenkäse / Preiselbeeren / Toast — 13,5 €
goat cheese / cranberries / toast

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 9 €
0,5l 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

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 18 €

Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schinken / Ei / Zwiebeln
mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham / egg / onion

Caesar Salat 19 €

Romanasalat / Tomate / Croûton / Caesar Dressing / Grana Padano
romaine salad / tomato / crouton / caesar dressing / Grana Padano

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 €

Vegetarisches

Camembert / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren 13 €
homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries

Spaghetti Pesto / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano 19 €
spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano

Steinpilz Tortellini/ Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano 22 €
porcini mushroom tortellini / rocket / cherry tomatoes / Grana Padano

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

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 €

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

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

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

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€

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

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 €

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

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 €

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

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 €

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

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 €

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

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 Bioligico	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 €

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

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	4,3 €
		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 €

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