



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!

KÜRBIS IM RESTAURANT AM STROM

KÜRBISSUPPE

Croûtons

Pumpkin soup croutons

9 €

KÜRBISSALAT

Salat der Saison / Tomate / Kürbis / geröstete Kürbiskerne / Dressing

pumpkin salad / seasonal salad / tomato / pumpkin / roasted pumpkin seeds / dressing

18 €

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM SALAT GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

with roasted chicken breast strips +8 €

KÜRBISSPASTA

Bandnudeln / Kürbis / Sauce / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano

pumpkin pasta / tagliatelle / pumpkin / sauce / rocket / cherry tomatoes / Grana Padano

20 €

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUR PASTA 5 GEBRATENE GARNELEN

5 fried shrimps for the pasta

+12 €

KÜRBISSAUFLAUF

Kartoffeln / Kürbis / Sahnesauce / Grana Padano

pumpkin casserole / potatoes / pumpkin / cream sauce / grana Padano

22 €

PANIERTES FLUNDER FILET

Bratkartoffeln / Gurkensalat

breaded flounder fillet / fried potatoes / cucumber salad

25 €

GLÜHWEIN

0,2l 5 €

Mit Schuss

7,5 €

HEISSER SANDDORNSAFT

0,2l 4,5 €

Mit Schuss

7 €

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

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 €

0,5 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	Kleiner Salat	9 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	Großer Salat	14 €
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper</i>		

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

CAESAR SALAT		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

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

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

VEGETARISCHES

CAMEMBERT / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren	13 €
<i>homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries</i>	

SPAGHETTI PESTO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	19 €
<i>spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	

STEINPILZ TORTELLINI / 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 24 €
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 30 €
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

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 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
<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 €
ANDALÖ Spritz		8,5 €
Rosato Mio		8,5 €
Hugo		8,5 €
Campari Orange		8,5 €
Scavi & Ray Prosecco Rose Spumante	0,1 l	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 l	7,5 €
Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,2 l	7,5 €

BIER

VOM FASS

Rostocker Pils	0,3 l	4,1 €	0,5 l	6,2 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	4,1 €	0,5 l	6,2 €
M & O / Mahn & Ohlerich	0,3 l	4,1 €	0,5 l	6,2 €
Alster/ Diesel	0,3 l	4,1 €	0,5 l	6,2 €
Allgäuer Büble Edelweissbier			0,5 l	6,2 €

AUS DER FLASCHE

Oberdorfer Helles	0,33 l	4,2 €		
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,2 €		
Allgäuer Büble Edelweissbier, alkoholfrei			0,5 l	6,0 €

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 / 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 €

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

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 €