



## SEHR GEEHRTE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AM STROM.

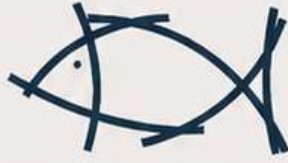
Im Jahr 1936 wurde unser Restaurant erstmals unter dem Namen Bierstube „Störtebecker“ in der Warnemünder Geschichte erwähnt, bis es dann 1945 an den Konditormeister Rudolf Kolb verpachtet wurde. Kolb verfolgte neue Pläne mit dem Objekt und machte aus der einstigen Bierstube ein Café. Das „Café Kolb“. 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

### Sommer im Restaurant am Strom



♥  
REGIONAL  
FRISCH  
GENIESSEN  
~



#### OFENKARTOFFEL

Salat / Sourcream

14 €

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

- mit gebratenen Champignons + 7 €
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8 €
- mit Gemüse der Saison + 8 €
- mit Garnelenspieß + 9 €



#### GERMAN BRATWURST

Sauerkraut / Salzkartoffeln

*German bratwurst / sauerkraut / boiled potatoes*

15 €



#### MAC & CHEESE

Makkaroni / Käse Sahne Sauce / Gouda überbacken

*macaroni / cheese with cream sauce and baked gouda cheese*

17 €



#### EINGELEGTE BRATHERINGE

Bratkartoffeln

*pickled herring / fried potatoes*

18,5 €



#### HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

Bratkartoffeln

*homemade sauerfleisch / fried potatoes*

20 €



Danke für Ihren Besuch!



## 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 €

### 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

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

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

## 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*

## 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<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 €
ANDALÖ Spritz		8,5 €
Rosato Mio		8,5 €
Hugo		8,5 €
Campari Orange		8,5 €
Bottega Prosecco Doc Rosé	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 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 €
M & O / Mahn & Ohlerich	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €
Alster/ Diesel	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	0,3 l	4,3 €	0,5 l	6,6 €

### AUS DER FLASCHE

Allgäuer Büble Edelweissbier		0,5 l	6,3 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,3 €	
Allgäuer Büble Edelweissbier, alkoholfrei		0,5 l	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 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 €

## 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 €

### BIRNE ZIMT

Birnersirup & Saft / Tonic Berry / Mineralwasser / Zimt / Thymian / Eis 0,4 l 8,5 €

### MANGO MARACUJA

Mango / Maracuja / Mineralwasser / Orange / Kurkuma / Eis 0,4 l 8,5 €

## COCKTAILS & LONGDRINKS

### CAIPIRINHA

Limette / Rohrzucker / Crasheis / Chachaca 9 €

### MOJITO

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

### PIÑA COLADA

Havana Rum / Sahne / Cocos / Ananassaft 9 €

### CUBA LIBRE

Cola / Limette Havana Rum 9 €

### 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 €

### BERRY CRUSH

Himbeersirup / Cranberry Saft / Zitrone / Berrenmix / Soda 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 €

## BREZZA ROSATO

Italien / Umbrien	0,2 l	9 €
Weingut Lungarotti	0,5 l	18 €
Halbtrocke, Himbeeren, Sauerkirsche, Sternanis	0,75 l	30 €

## 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 Biologico	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 €

# 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 €
Sibona Grappa	4 cl	7,5 €	Bailey`s	4 cl	6,5 €
			Sanddornlikör Andalö	4 cl	6,5 €